



2019年1月18日(金)  
株式会社ポッカリエイト

## 1月23日発売 新メニュー

バレンタインシーズンに向けてカカオドリンク2品とチョコレートがけクグロフ3品、  
人気の厚焼きたまごのトーストサンド、和の素材のケーキ2品が登場！

カフェ・ド・クリエを展開する株式会社ポッカリエイト(代表取締役社長:上野修、本社:東京都千代田区)は、2019年1月23日(水)より、全国のカフェ・ド・クリエ店舗において、ドリンクメニュー「カカオ55%」、「ソルベージュ®カカオ55%」、フードメニュー「トーストサンド 厚焼きたまご」、デザートメニュー「ほうじ茶のシフォンケーキ」、「柚子のムース」を発売いたします。

ドリンクメニューは、濃厚なカカオの風味をお楽しみいただける、バレンタインシーズンにぴったりの2品です。

「カカオ55%」は、カカオ分55%のチョコレートを使用し、まろやかなミルクでカカオの風味を引き立てて、シンプルなホットチョコレートに仕上げました。寒い季節に心もあたたまる、甘くてほろ苦い味わいです。

カフェ・ド・クリエオリジナルのフローズドリンク「ソルベージュ®」にも、カカオ分55%のチョコレートを使った「ソルベージュ®カカオ55%」が登場します。「ソルベージュ®」のさっぱりとした甘さとともに濃厚なカカオの風味とチョコレートのほろ苦さが広がります。

「トーストサンド 厚焼きたまご」は、毎年ご好評をいただいている冬の人気メニューの登場です。和風だしで仕上げたやさしい甘さの厚焼きたまごに、相性の良いからしマヨネーズを合わせ、ハムの塩味ときょうりの食感をアクセントに加えました。リエオリジナルの厚焼きたまごの食べ応えがうれしい、香ばしくて温かいトーストサンドです。

デザートメニューには、和の素材を楽しめる2種類のケーキが登場します。

「ほうじ茶のシフォンケーキ」は、シフォン生地にもクリームにもほうじ茶ペーストを加え、香ばしいほうじ茶の風味豊かに仕上げました。

「柚子のムース」は、爽やかな香りと酸味の柚子ムースとやさしい甘さのスポンジ生地を重ね合わせ、柚子のピールを加えたジュレを載せて、柚子の風味豊かに仕上げています。

バレンタインシーズンに向けて、チョコレートをかけた小ぶりサイズのクグロフ(焼き菓子)も新登場。

生地とチョコレート、トッピングの素材の組み合わせが異なる「チョコ&ナッツ」、「ホワイトチョコ&オレンジ」、「ホワイトチョコ&ラズベリー」の3種類があり、バレンタインデーのギフトにもご利用いただけます。



■「カカオ55%」(左)

¥400

■「クグロフ チョコ&ナッツ」(右)

¥190



■「ソルベージュ®カカオ55%」(手前)

¥440~



■「トーストサンド 厚焼きたまご」

単品¥470

ドリンクセット¥680~



■「ほうじ茶のシフォンケーキ」(左奥)

単品¥400 ドリンクセット¥610~

■「柚子のムース」(手前)

単品¥400 ドリンクセット¥610~

■販売期間 :2019年1月23日(水)~

■販売店舗 :カフェ・ド・クリエ、カフェ・ド・クリエプラス (一部店舗にて価格が異なる場合がございます)

以上

この件に関する問い合わせ先

株式会社ポッカクリエイト マーケティング本部 商品業務グループ

担当:柴山・白井

TEL:03-5275-2755 FAX:03-5275-2765

東京都千代田区九段南4-8-21 山脇ビル3F

E-MAIL:[hansoku@pokkacreate.co.jp](mailto:hansoku@pokkacreate.co.jp) URL:<http://www.pokkacreate.co.jp>