



2019年2月15日(金)
株式会社ポッカクリエイト

2月20日発売 カフェ・ド・クリエ新メニュー

春の花咲く！桜と桃のドリンクとデザート、

日南どりのサンドが登場！！

カフェ・ド・クリエを展開する株式会社ポッカクリエイト(代表取締役社長:上野 修、本社:東京都千代田区)は、2019年2月20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「桜ホイップラテ」、「ソルベージュ®桜&ピーチ」とデザートメニュー「桜のロールケーキ」、「桃のタルト」、フードメニュー「2つのサンド 日南どりのハーブレモンとベーコン&オニオンマヨ」を発売いたします。

花咲く春を先取りして、桜が香るドリンクメニュー2品が登場します。

「桜ホイップラテ」は、優しい桜の香りが温かく広がる、クリーミーな味わいのホットドリンクです。ほんのり塩味をきかせた桜もち風味のシロップにミルクを加え、桜のホイップクリームと桜チョコチップをトッピングして、春らしいピンクの色合いに仕立てました。

カフェ・ド・クリエオリジナルのフローズンドリンク「ソルベージュ®」の季節限定フレーバー「ソルベージュ®桜&ピーチ」は、淡いピンクの桜風味のソルベージュに濃いピンクのピーチジャムを加え、桜のホイップクリームと桜チョコチップで見た目も華やかに仕上げました。「ソルベージュ®」の爽やかな甘さとともに、優しい桜の香りとピーチの甘酸っぱさが広がります。

デザートメニューにも、春色の桜と桃のケーキが登場します。

「桜のロールケーキ」は、鮮やかな桜色のスポンジ生地と桜あんを混ぜこんだクリームをロールして、桜の花をイメージした華やかなデザートに仕立てました。トッピングした桜の花の塩漬けが、味のアクセントにもなっています。

「桃のタルト」は、タルト生地にはホワイトチョコレートを加えたクリームとたっぷりの桃の果肉をのせて、爽やかでコクのある味わいに仕上げました。淡い桃色が春らしい、ジューシーで甘酸っぱい桃のデザートです。

サンドの新メニューは、2つの味わいを楽しめる「2つのサンド 日南どりのハーブレモンとベーコン&オニオンマヨ」です。ハーブレモン風味の日南どりにハーブソースを合わせて香り豊かに仕上げたトーストサンドとオニオンのシャキシャキ感が楽しいオニオンマヨとベーコンを組み合わせたトーストサンドの2種類がセットになっています。

春の足音が近づくこの季節、カフェ・ド・クリエの各店で、ひと足早く春の訪れを感じる新メニューをお楽しみいただけます。



- 「桜ホイップラテ」(右)
¥390
- 「ソルベージュ®桜&ピーチ」(左)
¥440~



- 「桜のロールケーキ」(左)
単品¥400 ドリンクセット¥610~
- 「桃のタルト」(右)
単品¥420 ドリンクセット¥630~



- 「2つのサンド 日南どりのハーブレモンと
ベーコン&オニオンマヨ」
単品¥470 ドリンクセット¥680~

■販売期間 :2019年2月20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 URL:[http:// www.pokkacreate.co.jp](http://www.pokkacreate.co.jp)