



2019年3月15日(金)
株式会社ポッカクリエイト

3月20日発売 カフェ・ド・クリエ新メニュー
黒糖&豆乳のラテ、ピスタチオのケーキが新登場！
人気のBLTサンドはリニューアル！！

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3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「黒糖ソイラテ」と「アイス黒糖ソイラテ」、デザートメニュー「ピスタチオのシフォンケーキ」、フードメニュー「トーストサンド BLT〜タルタルとマスタード〜」を発売いたします。

女性を中心にした豆乳の人気の高まりを受けて、コーヒードリンクではカフェ・ド・クリエ初(※)の豆乳を使ったメニューが登場します。

「黒糖ソイラテ」と「アイス黒糖ソイラテ」は、2018年10月にリニューアルして更においしくなったエスプレッソに豆乳と黒糖を組み合わせたコーヒードリンクです。ミルクを使ったものとは一味違う、豆乳の香ばしい大豆の風味を生かした美味しさを、ホットでもアイスでもお楽しみいただけます。

※これまで、ミルクを使ったメニューを豆乳に変更するアレンジはありましたが、豆乳をスタンダードとするコーヒードリンクは初めてです。

デザートの新メニューは、淡い緑の色合いが春らしい「ピスタチオのシフォンケーキ」です。

軽やかなシフォン生地に、ピスタチオのペーストを混ぜ込んだクリームを重ね、クラッシュしたピスタチオをトッピングしました。香ばしいピスタチオの風味が広がる、爽やかな味わいのデザートです。

人気のBLTサンドは、ソースの味わいの異なる2種類のBLTサンドを組み合わせた仕立てにリニューアルいたします。

「トーストサンド BLT〜タルタルとマスタード〜」は、ベーコン、レタス、トマトを具材に、卵や玉ねぎの素材感とコクを楽しめるタルタルソースで仕上げたサンドと酸味のきいたマスタードでさっぱり爽やかに仕上げたサンド、ふたつの美味しさをセットにしました。

定番の美味しさに新しいアレンジを加えた新メニューを、カフェ・ド・クリエ各店でお楽しみいただけます。



■「黒糖ソイラテ」(左)
¥400～
■「アイス黒糖ソイラテ」(右)
¥420～



■「ピスタチオのシフォンケーキ」(手前)
単品¥400 ドリンクセット¥610～



■「トーストサンド BLT～タルタルとマスタード～」
単品¥440 ドリンクセット¥650～

■販売期間 :2019年3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>