

2019年5月2日(木)  
株式会社ポッカクリエイト

## 5月8日発売 メゾン・ド・ヴェール新メニュー

爽やかに薫る、フルーティーな桃のドリンク2品とデザート、  
スパイシーなタコライスが登場！！

メゾン・ド・ヴェール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5月8日(水)より、全国のメゾン・ド・ヴェール店舗において、ドリンクメニュー「白桃ヨーグルトスムージー」、「ハニーピーチ&グレープフルーツティー」とデザートメニュー「とろける桃パルフェ」、フードメニュー「完熟トマトのチーズタコライス」を発売いたします。

ドリンクとデザートには、夏に美味しい人気のフルーツ、瑞々しい桃を使った新メニューが登場します。

「白桃ヨーグルトスムージー」は、爽やかな甘さの白桃の果肉にまろやかなミルク、ヨーグルトを組み合わせ、フルーティーで甘酸っぱいデザートドリンクに仕立てました。白桃シロップ、ピーチジャム、果肉入りの桃ソースを使って、さらに桃の美味しさをたっぷりに仕上げています。

「ハニーピーチ&グレープフルーツティー」は、フルーツを食べながら味わっていただく、香り豊かなフルーティーです。はちみつの自然な甘さを加えたセイロン紅茶のアイスティーに、果肉入りの桃ソースとフレッシュな輪切りのグレープフルーツをプラスして、桃とシトラスが香る爽やかな美味しさに仕上げました。

デザートメニュー「とろける桃パルフェ」は、甘酸っぱい桃のゼリーにミルクィなブランマンジェとバニラアイスクリーム、果肉入りの桃ソースを重ね、ジューシーな白桃をたっぷりのせました。優しくとろけるくちどけとともに桃の美味しさが広がる、桃色のミニパルフェです。

見た目も華やかな3つのメニューで、三者三様の桃の美味しさを満喫していただけます。

フードの新メニューは、夏野菜の代表格、トマトを使った「完熟トマトのチーズタコライス」です。

大麦、黒米、発芽玄米など18種類の穀物が入った十八穀米に、豆や挽肉をスパイシーに煮込んだチリコンカン、フレッシュなトマトとレタスをのせ、シュレッドチーズとチーズソースをトッピングしました。トマト約1/2個分を使用し、ジューシーで爽やかな酸味がきいた、暑い季節にも食べやすい美味しさに仕上げています。

風薫る季節、フルーツや野菜の美味しさが溢れる爽やかな新メニューを、メゾン・ド・ヴェール各店でお楽しみいただけます。



- 「白桃ヨーグルトスムージー」(手前)  
¥580
- 「ハニーピーチ&グレープフルーツティー」(中)  
¥500
- 「とろける桃パルフェ」(奥)  
¥580



- 「完熟トマトのチーズタコライス」  
単品¥880    ドリンクセット¥1200～

■販売期間 :2019年5月8日(水)～

■販売店舗 :メゾン・ド・ヴェール

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>