



2019年5月2日(木)
株式会社ポッカクリエト

5月8日発売 カフェ・ド・クリエ新メニュー
風薫る季節に…日本のお茶を涼しく楽しむドリンク3品、
定番の美味しさのトマトソースパスタが登場！

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)より全国のカフェ・ド・クリエ店舗において、ドリンクメニュー「知覧につぼん紅茶」、「アイス加賀棒ほうじ茶ラテ」、「ソルベージュ®加賀棒ほうじ茶」とフードメニュー「パスタ 茄子とベーコンのトマトソース」を発売いたします。

ドリンクの新メニューは、日本の地域特産のお茶を使ったアイスドリンク3品です。

「知覧につぼん紅茶」は、鹿児島県・知覧地区の茶葉を100%使用し、一番茶葉をブレンドして香り豊かに仕上げたアイス紅茶です。無糖なのにほのかに甘く、芳醇な香りが広がる爽やかな美味しさをそのままストレートでお楽しみいただくのがお勧めです。

「アイス加賀棒ほうじ茶ラテ」は、石川県特産の加賀棒ほうじ茶にミルクを合わせた、優しい甘さのアイスドリンクです。シンプルながら味わい深い、香ばしく焙煎された加賀棒ほうじ茶とまるやかなミルクの絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。

「ソルベージュ®加賀棒ほうじ茶」は、加賀棒ほうじ茶とミルクで仕立てた「ソルベージュ®」に黒糖蜜のコクと甘みを加えた、カフェ・ド・クリエオリジナルのフローズンドリンクです。加賀棒ほうじ茶パウダーをトッピングして、さらに香り豊かに仕上げました。「ソルベージュ®」の爽やかなくちどけとともに、香ばしい加賀棒ほうじ茶と優しいミルクの味わい、黒糖蜜のコク深い甘さが広がります。

パスタの新メニューは、相性の良い定番の組み合わせをお楽しみいただける「茄子とベーコンのトマトソース」です。

イタリア産トマトを使用したクリエオリジナルのトマトソースで味わい豊かに仕上げたパスタに、香ばしい揚げ茄子とベーコンをトッピングしました。ベーコンの旨味とトマトの旨味が相乗効果で引き立て合い、茄子の甘みとトマトの酸味が調和した、夏らしい味わいのパスタです。

「夏も近づく八十八夜」を過ぎて日に日に日差しも強くなる季節、素材の持ち味を生かした爽やかな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。



- 「知覧につぼん紅茶」(右奥)
¥290～
- 「アイス加賀棒ほうじ茶ラテ」(左奥)
¥390～
- 「ソルベージュ®加賀棒ほうじ茶」(手前)
¥440～



- 「パスタ 茄子とベーコンのトマトソース」
単品¥690～ ドリンクセット¥910～

■販売期間 : 2019年5月8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>