



2019年5月17日(金)
株式会社ポッカクリエイト

5月22日発売 カフェ・ド・クリエ新メニュー 爽やかな桃のドリンクとスパイシーなサンド2品が登場！

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5月22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「ソルベージュ®白桃&ピーチジュレ」とフードメニュー「2つのサンド BBQプルドポークとたまごサラダ」、「ソフトフランス マスタードレリッシュ」を発売いたします。

ドリンクの新メニュー「ソルベージュ®白桃&ピーチジュレ」は、人気のフルーツ、桃の美味しさたっぷりのフローズンドリンクです。

瑞々しい白桃とまろやかなミルクで仕立てた「ソルベージュ®」にピーチメルバジャムを組み合わせ、つぶつぶの桃果肉が入ったピーチジュレと果肉がごろっと入った桃ソースをトッピングしました。「ソルベージュ®」のひんやり爽やかなくちどけとともに、フルーティーな桃の香りと甘酸っぱい味わいが広がります。

夏に向けて、フードメニューには食欲をそそるスパイシーなサンド2品が新登場します。

「2つのサンド BBQプルドポークとたまごサラダ」は、2つの異なる味わいを楽しめるトーストサンドです。アメリカのバーベキュー料理のひとつ「プルドポーク」をアレンジした食べ応えのあるサンドと、たまごサラダにレタスときゅうりを合わせた定番の美味しさのサンドをセットにしました。低温でゆっくり加熱した豚の塊肉をざっくりほぐしてスパイシーなBBQソースで味付けした「プルドポーク」には、フレッシュなトマトとレタスと組み合わせ、マヨネーズをアクセントに加えて、こんがり焼いた食パンにサンドしました。肉の旨味たっぷりの「プルドポーク」の味わいをトマトの酸味が引き立てています。

「ソフトフランス マスタードレリッシュ」は、ソフトフランスにあらびきソーセージを挟んでマスタード風味の「レリッシュ(ピクルスの1種)」を合わせた、ホットドッグタイプのサンドメニューです。きゅうり、キャベツ、たまねぎ、赤ピーマンの酢漬けを刻んだ「レリッシュ」は彩り豊かで食感が楽しく、スパイシーで甘酸っぱいマスタードとともにあらびきソーセージの旨味を引き立てて、ジューシーで食べ応えのあるサンドに仕上げています。別添のトマトケチャップでトマトの甘みやコクをさらにプラスしていただけます。

爽やかに、スパイシーに、近づく夏を感じる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。



■「ソルベージュ®白桃&ピーチジュレ」

¥450～



■「2つのサンド BBQプルドポークとたまごサラダ」

単品¥470～ ドリンクセット¥710～



■「ソフトフランス マスタードレリッシュ」

単品¥290～ ドリンクセット¥540～

■販売期間：2019年5月22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>