



2019年6月14日(金)  
株式会社ポッカクリエイト

6月19日発売 カフェ・ド・クリエ新メニュー  
夏にうれしい、ひんやりパルフェ2品が登場！  
人気のサンドメニューはリニューアル！

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6月19日(水)より全国のカフェ・ド・クリエ店舗において、デザートメニュー「ブルーベリー&ヨーグルトパルフェ」と「珈琲パルフェ」とフードメニュー「2つのサンド 海老アボカドとツナ」(リニューアル)を発売いたします。

デザートメニューには、夏にうれしい、ひんやり涼やかなパルフェ2品が新登場します。

「ブルーベリー&ヨーグルトパルフェ」は、グラハムクランチにヨーグルト、ブルーベリーソース、バニラアイスクリームとホイップを重ねて、凍らせたブルーベリーの実をごろっと贅沢にトッピングしました。USハイブッシュブルーベリー協会(※)認定の北米産ブルーベリーと「LB81乳酸菌」を使用したブルガリアヨーグルトを使い、食感や味わいの異なる具材の組み合わせが楽しい、健康感のある美味しさのデザートに仕上げています。

「珈琲パルフェ」は、香ばしくてほろ苦いコーヒーゼリーにバニラアイスクリームを組み合わせ、ホイップとバナナ、チョコシロップをトッピングしました。バニラアイスとホイップの優しいくちどけとコーヒーゼリーのぷるんとした食感のハーモニーが楽しく、甘酸っぱいバナナとほろ苦いチョコシロップがアクセントになっています。

「2つのサンド 海老アボカドとツナ」は、海老とアボカドを挟んだトーストサンドとツナサラダを挟んだトーストサンドの2種類の味わいをお楽しみいただける人気のサンドメニューです。

海老アボカドのサンドはスパイシーなコブサラダソースを使うことで海老とアボカドの美味しさをより引き立て、ツナサラダのサンドにはきゅうりの爽やかな食感と味わいをプラスして、どちらのサンドもさらに美味しくリニューアルしました。

雨の季節から夏本番に向けて、爽やかなひとときをお届けする新メニューを、カフェ・ド・クリエ各店でお楽しみいただけます。

※USハイブッシュブルーベリー協会(U.S. Highbush Blueberry Council)

ブルーベリーの栽培農家、加工業者と北・南米の輸出入業者で構成された農業振興グループで、ブルーベリー産業全体の成長と福利を目指し、調査、革新、販売促進活動を協力して行っています。

同協会の下から提供されるブルーベリーは、清潔で安全な環境の下で栽培、収穫、パック詰めされ、米国内および海外へと出荷されています。

カフェ・ド・クリエでの同協会認定ブルーベリーを使用したメニューの発売にあたり、6月5日より協会twitterにて、ブルーベリー関連商品とカフェ・ド・クリエカードが当たるキャンペーンを実施しています。

(詳しくは→<http://twitter.com/ushbc>)



■「ブルーベリー&ヨーグルトパルフェ」(右)

¥450

■「珈琲パルフェ」(左)

¥450



■「2つのサンド 海老アボカドとツナ」

単品¥470～ ドリンクセット¥710～

■販売期間 : 2019年6月19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・山田

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>