

2019年8月30日(金)
株式会社ポッカクリエイト

9月4日発売 メゾン・ド・ヴェール新メニュー

秋の味覚、瑞々しいラ・フランスのスムージーとパルフェ、
香ばしい加賀棒ほうじ茶のラテが登場！

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9月4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「加賀棒ほうじ茶ラテ～黒みつ添え～」、「アイス加賀棒ほうじ茶ラテ～黒みつ添え～」、「ラ・フランススムージー～生キャラメル&紅茶～」とデザートメニュー「ラ・フランスとカスタードプリンのパルフェ」を発売いたします。

ドリンクの新メニューは、ホットとアイスの加賀棒ほうじ茶ラテと秋の味覚、ラ・フランスのスムージーです。

「加賀棒ほうじ茶ラテ～黒みつ添え～」と「アイス加賀棒ほうじ茶ラテ～黒みつ添え～」は、香ばしい加賀棒ほうじ茶にまろやかなミルクとコク深い黒みつを組み合わせました。金沢発祥の伝統的な手法で焙煎した加賀棒ほうじ茶の芳醇な香りとすっきりした飲みやすさを活かした味わいに仕上げています。別添の黒みつを加えて好みの甘さで召し上がっていただける仕立てになっており、ホイップクリームをプラスして、よりまろやかな味わいをお楽しみいただくこともできます。

「ラ・フランススムージー～生キャラメル&紅茶～」は、国産のラ・フランスを加えたミルクスムージーをベースに、インド産アッサム種を使った紅茶ゼリーとラ・フランスの果肉、生キャラメルソースを組み合わせたデザートドリンクです。フルーティで瑞々しいラ・フランスを主役に、それぞれの素材の味わいが調和した複雑で奥深い美味しさに仕上げました。

デザートにも山形県産ラ・フランスの果肉をごろっとのせたパルフェが登場します。

「ラ・フランスとカスタードプリンのパルフェ」は、グラハムクランチ、カスタードプリン、紅茶ゼリー、ホイップクリームを重ねてバニラアイスとラ・フランスの果肉のをせ、ラ・フランス果肉入りのソースとミントの葉をトッピングしました。食感や味わいの異なる素材の組み合わせが楽しい、秋を感じる美味しさのデザートです。

実りの秋、食欲の秋にぴったりな素材の美味しさたっぷりの新メニューを、メゾン・ド・ヴェール各店でお楽しみいただけます。



- 「加賀棒ほうじ茶ラテ〜黒みつ添え〜」(右手前)
¥500
- 「アイス加賀棒ほうじ茶ラテ〜黒みつ添え〜」(左奥)
¥500



- 「ラ・フランススムージー〜生キャラメル&紅茶〜」(左奥)
¥580
- 「ラ・フランスとカスタードプリンのパルフェ」(右手前)
¥600

- 販売期間 :2019年9月4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・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 URL:[http:// www.pokkacreate.co.jp](http://www.pokkacreate.co.jp)
