



2019年8月30日(金)
株式会社ポッカリエイト

9月4日発売 カフェ・ド・クリエ新メニュー

実りの秋、食欲の秋に…

素材の香りと味わい豊かなドリンクとパスタが登場！！

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®洋梨～山形県産ラ・フランス果肉使用～」、「ロイヤルメープルチャイ」、「アイスロイヤルメープルチャイ」とフードメニュー「パスタ 燻しベーコンとマッシュルームソース」を発売いたします。

ドリンクには、ラ・フランスを使ったソルベージュ®と香り高いチャイが登場します。

「ソルベージュ®洋梨～山形県産ラ・フランス果肉使用～」は、秋のフルーツ、洋梨をクリエオリジナルのフローズンドリンクに仕立てました。山形県産ラ・フランスの果肉を使い、フルーティな香りと瑞々しさをいかした贅沢な味わいに仕上げています。

「ロイヤルメープルチャイ」と「アイスロイヤルメープルチャイ」は、クリエオリジナルのロイヤルミルクティーをベースに、5種類のスパイスとメープルシロップで香り豊かに仕上げた紅茶ドリンクです。スパイスは、カルダモン、シナモン、ジンジャー、クローブ、メースを使用。暑さが残る日はすっきりアイスで。秋風吹く日はほっこりホットで。気候の変化やお好みに合わせてお楽しみいただけます。

パスタの新メニューは、秋の味覚、きのこを使ったパスタです。

「パスタ 燻しベーコンとマッシュルームソース」は、きのこペースト入りのオイルソースとマッシュルームソースのダブルソースで仕立てたパスタに、ベーコンとアスパラで彩りを加えました。国産の山桜チップでスモークしたベーコンときこの旨味と香りが調和した深みのある味わいに仕上げています。

実りの秋の訪れを感じる香味豊かな新メニューを、カフェ・ド・クリエ各店でお楽しみいただけます。



■「ソルベージュ® 洋梨～山形県産ラ・フランス果肉使用～」

¥450～

■ロイヤルメープルチャイ」

¥400

■アイスロイヤルメープルチャイ」

¥400～



■「パスタ 焼きベーコンとマッシュルームソース」

単品¥750～ ドリンクセット¥970～

■販売期間 : 2019年9月4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 URL:<http://www.pokkacreate.co.jp>