

2019年9月20日(金)
株式会社ポッカクリエイト

9月25日発売 メゾン・ド・ヴェール新メニュー

食欲の秋に、肉の食べ応えがうれしいパスタとサンド、
贅沢にふたつの美味しさを楽しめるケーキ2品が登場！

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25日(水)より全国のメゾン・ド・ヴェール店舗において、フードメニュー「生パスタ きのことチーズのミートソース」、「石窯カンパーニュサンド トマトとポークカツレツ」とデザートメニュー「プリンショートケーキ」、「ドゥーブルショコラフロマージュ」を発売いたします。

パスタの新メニューには、もちもち食感の平打ち生パスタが初登場します。

「生パスタ きのことチーズのミートソース」は、平打ちの生フェットチーネに肉と野菜のコクと旨味たっぷりのミートソースを組み合わせ、しめじと舞茸、チーズをトッピングしました。このメニューに使用するフェットチーネは難消化性でんぷんを使った生麺で、メゾン・ド・ヴェールの従来のメニューに使っているパスタ麺に比べて糖質を50%以下※に抑えています。 ※糖質量50%オフは麺についての従来比。メニュー全体の糖質量の比較ではありません。

サンドの新メニュー「石窯カンパーニュサンド トマトとポークカツレツ」は、人気の石窯カンパーニュに香ばしいポークカツレツとフレッシュなトマト、レタスをサンドしました。フルーツチャツネとケチャップでスパイシーさと酸味、甘みをきかせ、食欲をそそる味わいに仕上げています。

どちらも、食べ応えがありながらヘルシー感のある、食欲の秋にうれしいフードメニューです。

デザートメニューには同時にふたつの美味しさを楽しめる贅沢な味わいのケーキ2品が登場します。

「プリンショートケーキ」は、人気の定番スイーツ、カスタードプリンとショートケーキの美味しさを一緒に楽しむ、懐かしさも感じる味わいのデザートです。ふんわり焼き上げたスポンジとたっぷりのホイップクリームを組み合わせたショートケーキに、昔ながらの方法で固めの食感に仕立てた焼きプリンをのせました。同時にふたつの定番の美味しさを、ちょっと得した気分でお楽しみいただけます。

「ドゥーブルショコラフロマージュ」は、二層のチーズケーキ(ドゥーブルフロマージュ)にショコラを組み合わせ、濃厚な味わいのデザートです。チョコレートを加えて焼き上げたバイクドチーズケーキの層に、チョコレートを練り込んだレアチーズケーキの層を重ねました。ショコラのほろ苦さとともに2種類のチーズケーキの異なる食感と味わいを楽しめる、贅沢な仕立てのケーキです。

秋風心地よく過ごしやすいこの季節、ホットでもアイスでもお好みのドリンクとともに、バラエティ豊かな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。



■ 「生パスタ きのことチーズのミートソース」
単品¥900 ドリンクセット¥1220～



■ 「石窯カンパニユサンド トマトとポークカツレツ」
単品¥680 ドリンクセット¥1000～



■ 「プリンショートケーキ」 (右手前)
単品¥420 ドリンクセット¥740～
■ 「ドゥーブルショコラフロマージュ」 (左手前)
単品¥400 ドリンクセット¥720～

■販売期間 :2019年9月25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>