

2019年10月11日(金)
株式会社ポッカクリエイト

10月16日発売 メゾン・ド・ヴェール新メニュー

スパイス香るホットとアイスのチャイ、

素材の組み合わせが楽しいクレープのデザート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10月16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「スパイスチャイ」、「アイススパイスチャイ」とデザートメニュー「チョコバナナクレープ」、「おさつとマロンのクレープ」を発売いたします。

ドリンクの新メニューには、スパイスの香り豊かなチャイがホットとアイスで登場します。

ホットの「スパイスチャイ」と「アイススパイスチャイ」は、北海道産の牛乳で仕立てたチャイをオリジナルブレンドのスパイスでアレンジし、香り高く本格的な味わいに仕上げました。スパイスはシナモン、オレンジピール、ローズヒップ、レモンピール、カルダモン、クローブ、陳皮、ナツメグ、メースを使用し、さらに星形のスターアニスをトッピングして独特の甘い香りと見た目の華やかさを加えています。お好みでホイップクリーム(有料)をプラスして、よりクリーミーでまろやかな味わいをお楽しみいただくのもお勧めです。

デザートの新メニューは、多彩な素材の美味しさを楽しめるクレープのデザート2品です。

「チョコバナナクレープ」は、バナナとホイップクリームを包み込んでチョコソースをトッピングしたもちもち食感のクレープに、ストロベリーソースを添えたバニラアイスとバナナを組み合わせました。

「おさつとマロンのクレープ」は、秋の味覚、さつまいもと栗の美味しさを楽しめる季節感たっぷりのデザートです。カスタードプリンとホイップクリームを包み込んだクレープにキャラメルコーティングしたさつまいもと蜜煮のマロン、バニラアイスを組み合わせ、キャラメルソースと黒ゴマをトッピングしました。爽やかな味わいの紅茶ゼリーも添えて、味の変化を楽しめる仕立てにしています。

深まる秋のひとときを彩る、素材の美味しさ盛りだくさんな新メニューをメゾン・ド・ヴェール各店でのお楽しみいただけます。



■「スパイスチャイ」(手前)

¥470

■「アイススパイスチャイ」(左中)

¥470

※価格は税抜です。

※右奥はホイップをプラスした「アイススパイスチャイ」です。



■「チョコバナナクレープ」(奥)

単品¥590 ドリンクセット¥910～

■「おさつとマロンのクレープ」(手前)

単品¥610 ドリンクセット¥930～

※価格は税抜です。

■販売期間 :2019年10月16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)