



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 カフェ・ド・クリエ新メニュー
ビタースイートなエスプレッソドリンク2品と
サーモン&チーズのトーストサンド、栗のデザートが登場！

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10月16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「ビタークランチキャラメルラテ」、「ソルベージュ®ビタークランチキャラメル」とフードメニュー「トーストサンド サーモン&チーズ」、デザートメニュー「モンブランパルフェ」を発売いたします。

ドリンクの新メニューは、まろやかで自然な味わいの北海道産牛乳とコク深く香り高いクリエオリジナルのエスプレッソで仕立てたカフェラテをベースにしたコーヒードリンク2品です。

「ビタークランチキャラメルラテ」は、カフェラテに塩キャラメルのシロップを加え、ホイップとキャラメルソース、コーヒーキャンディクランチをトッピングしました。エスプレッソのほろ苦さと北海道産の牛乳のまろやかさ、塩キャラメルの爽やかな甘さが調和した味わいに、カリッとビタースイートなコーヒーキャンディクランチがアクセントになっています。

「ソルベージュ®ビタークランチキャラメル」は、エスプレッソと塩キャラメルシロップ、北海道産牛乳の味わいが調和したキャラメルラテをシャーベット状に仕立てたソルベージュ®に、ホイップとコーヒーキャンディクランチをトッピングしました。ひんやりしたソルベージュ®のくちどけとともに芳醇な香りと甘くてほろ苦い味わいが広がります。

サンドの新メニュー「トーストサンド サーモン&チーズ」は、スモークサーモンとクリームチーズを組み合わせたシンプルながら味わい深いトーストサンドです。

香ばしく焼き上げた食パンに、優しい薫香のスモークサーモンとコクのあるクリームチーズ、タルタルソースときゅうりをサンドしました。きゅうりのしゃきしゃき食感、タルタルソースの酸味と具材感がアクセントになって、スモークサーモンとクリームチーズの味わいを引き立てています。

デザートの新メニューには、秋らしいモンブラン仕立てのパルフェが登場します。

「モンブランパルフェ」は、コーヒーゼリーをベースに、マロンソース、ホイップ、グラハムクラッカー、バニラアイスを重ね、マロン風味のホイップをモンブラン風に絞って、ココアパウダーと蜜煮のマロンをトッピングしました。ほろ苦いコーヒーゼリーでマロンの味わいを引き立てて、秋らしい味わい豊かなデザートに仕上げています。

素材のハーモニーが楽しい、秋らしい味わいの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。



■「ビタークランチキャラメルラテ」(右手前)

¥380

■「ソルベージュ®ビタークランチキャラメル」(左奥)

¥410～

※価格は税抜です。



■「トーストサンド サーモン&チーズ」

単品¥440 ドリンクセット¥680～

※価格は税抜です。



■「モンブランパルフェ」

単品¥420 ドリンクセット¥650～

※価格は税抜です。

■販売期間 : 2019年10月16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](http://www.pokkacreate.co.jp)