

2019年11月1日(金)  
株式会社ポッカクリエイト

## 11月6日発売 メゾン・ド・ヴェール新メニュー

深まる秋に、ココロもカラダもほっこり温かく…

香るホットドリンク3品と温野菜たっぷりのハンバーグが登場！

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11月6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「ルイボスティ〜ノンカフェイン〜」、「ゆずルイボスティ〜高知県産ゆず使用〜」、「華やかゆずレモン〜高知県産ゆず使用〜」とフードメニュー「3種の温野菜のきのこクリームハンバーグ」を発売いたします。

ドリンクの新メニューには、ほっこり温まる3品が登場します。

「ルイボスティ〜ノンカフェイン〜」は、干し草のような優しい香りとおっきり飲みやすい味わいが特徴のルイボスティをポットサービスでたっぷりお楽しみいただけます。ノンカフェインなのでカフェインを気にする方にも安心で、クセのない味わいがどんなフードやデザートにもよく合います。

「ゆずルイボスティ〜高知県産ゆず使用〜」は、ポットサービスのルイボスティに、ゆず茶(ゆずのはちみつ漬け)と輪切りのレモンを添えました。ゆずは、高知県・北川村ゆず王国のゆずを使用。ルイボスティのおっきりした味わいにはちみつの甘さとゆずとレモンの酸味が加わって、香り豊かで爽やかな美味しさが生まれます。

同じく高知県・北川村ゆず王国のゆずを使ったゆず茶にレモンをプラスした「華やかゆずレモン〜高知県産ゆず使用〜」は、さらに華やかなゆずとレモンの香りと味わいをストレートにお楽しみいただけるホットドリンクです。

「ゆずルイボスティ〜高知県産ゆず使用〜」、「華やかゆずレモン〜高知県産ゆず使用〜」ともに、ゆず茶を別添して甘さや酸味をお好みで調節していただける仕立てになっています。

フードの新メニュー「3種の温野菜のきのこクリームハンバーグ」は、十八穀米のごはんとハンバーグに3種類の温野菜を添え、ポルチーニ茸入りのきのこクリームソースをかけた、食べ応えのあるライスメニューです。温野菜はカボチャ、ブロッコリー、揚げなすを使用し、彩り豊かに仕上げました。

冬の気配が近づく季節、ココロもカラダもほっこり温かくなる味わい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。



■「ゆずルイボスティ〜高知県産ゆず使用〜」（右手前）

¥490

■「華やかゆずレモン〜高知県産ゆず使用〜」（左奥）

¥470

※価格は税抜です。



■「3種の温野菜のきのこクリームハンバーグ」

単品¥790   ドリンクセット¥1090〜

※価格は税抜です。

■販売期間 : 2019年11月6日(水)〜

■販売店舗 : マゾン・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](mailto:hansoku@pokkacreate.co.jp) URL: <http://www.pokkacreate.co.jp>