



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 カフェ・ド・クリエ新メニュー

北海道牛乳を使ってさらに美味しくなった宇治抹茶のラテと

バター醤油が香ばしい和風パスタが登場！

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)より全国のカフェ・ド・クリエ店舗において、ドリンクメニュー「深み宇治抹茶ラテ」、「アイス深み宇治抹茶ラテ」とフードメニュー「パスタ 日南どりと小松菜のバター醤油」を発売いたします。

ドリンクの新メニューは、薫り高い宇治抹茶と北海道産の牛乳で仕立てたホットとアイスの抹茶ラテです。

優しい甘さを加えた宇治抹茶をベースに、まろやかで自然な味わいの北海道産牛乳を組み合わせました。ホットの「深み宇治抹茶ラテ」は、温めることでよりコクと香りが際立ち、「アイス深み宇治抹茶ラテ」は、すっきり爽やかな味わいです。どちらもお好みでホイップ(有料)をプラスしていただくと、よりクリーミーでまろやかな味わいをお楽しみいただけます。

フードの新メニュー「パスタ 日南どりと小松菜のバター醤油」は、バターと醤油の香ばしさが食欲をそそる、シンプルに素材の味わいをいかした和風パスタです。

バターと醤油の香り豊かな和風ソースで仕立てたパスタに、日南どりの蒸し鶏としゃきしゃき食感の小松菜、旨味豊かなしめじを合わせ、刻み海苔と糸切り唐辛子をトッピングしました。食べ応えのある蒸し鶏と食感の良い小松菜、しめじの組み合わせがバランスよく、バター醤油がそれぞれの素材の美味しさを引き立てています。

豊かな香りとともに素材の深い味わいが広がる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。



■「深み宇治抹茶ラテ」(右手前)

¥370

■「アイス深み宇治抹茶ラテ」(左奥)

¥370～

※価格は税抜です。



■「パスタ 日南どり和小松菜のバター醤油」

単品¥670 ドリンクセット¥880～

※価格は税抜です。

■販売期間 : 2019年11月6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>