



2019年11月8日(金)  
株式会社ポッカリエイト

## 11月13日発売 カフェ・ド・クリエ/メゾン・ド・ヴェール新商品



フレンチシェフ・秋元さくら氏監修

洋の味わいの和菓子「ショコラようかん」が登場！

カフェ・ド・クリエ、メゾン・ド・ヴェールを展開する株式会社ポッカリエイト(代表取締役社長:上野 修、本社:東京都千代田区)は、2019年11月13日(水)より全国のカフェ・ド・クリエ、メゾン・ド・ヴェール店舗において、フレンチシェフ・秋元さくら氏監修のスイーツ「ショコラようかん オレンジ」と「ショコラようかん ゆず」を発売いたします。

東京ミッドタウン日比谷の人気フレンチレストラン「morceau(モルソー)」のオーナーシェフ・秋元さくら氏とのコラボレーションで、洋の味わいを取り入れた新しい美味しさの和菓子「ショコラようかん」が誕生しました。

カカオの香り豊かなショコラを練り込んだ白あんベースのようかんに、柑橘系フルーツをアクセントに加えて、ひとくちサイズに仕立てました。輪切りのオレンジの蜜漬けをトッピングした「ショコラようかん オレンジ」と甘くてほろ苦い柚子のピールを練りこんだ「ショコラようかん ゆず」の2種類をご用意しており、ひとくちサイズのショコラようかんが1袋に3個入っています。

ショコラと白あん、柑橘系フルーツが調和した味わいはコーヒーとも紅茶とも相性が良く、ほっと寛ぐひとときのお茶菓子にぴったりです。冷蔵庫で冷やしてお召上がりいただく仕立てになっており、ひんやりした口あたりとともにすっきりした甘さの爽やかな味わいが広がります。

深まる秋のひととき、あたたかなドリンクとともに新しい美味しさのスイーツをカフェ・ド・クリエとメゾン・ド・ヴェール各店でお楽しみいただけます。



- 「ショコラようかん オレンジ」 (手前)  
¥380
  - 「ショコラようかん ゆず」 (奥)  
¥380
- ※価格は税抜です。



<秋元さくら氏 プロフィール>  
 フレンチレストラン「morceau (モルソー)」オーナーシェフ。  
 大学卒業後、航空会社に就職。CAとして活躍した4年の間に世界各地各を訪れ、さまざまな食文化を体験するうちに料理への興味が高まり、調理師学校に入学。新宿「モンドカフェ」、白金「オー・ギャマン・ド・トキオ」などで料理の腕を磨き、2009年目黒にソムリエでもある夫・史彦氏とともに「morceau」をオープン。お客様と距離の近いオープンキッチンを採用し、カウンター越しにかわす会話も楽しめる店に。2018年、東京ミッドタウン日比谷に移転。  
 NHK「あさイチ」の料理コーナーにレギュラーで出演するほか、JR伊豆クレイルのメニュー考案、レシピ本の発行など幅広く活動。一児の母でもあり家庭的かつ新しいフランス料理の魅力を発信し続けています。

- 販売期間 : 2019年11月13日(水)～
- 販売店舗 : カフェ・ド・クリエ、カフェ・ド・クリエプラス、メゾン・ド・ヴェール  
(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](mailto:hansoku@pokkacreate.co.jp) URL:[http:// www.pokkacreate.co.jp](http://www.pokkacreate.co.jp)