



2019年11月15日(金)
株式会社ポッカクリエイト

11月20日発売 カフェ・ド・クリエ新メニュー
ホリデーシーズンに向けて、華やかな苺のドリンクと
ほっこり、あたたかなサンドメニュー2品が登場！

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20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「ソルベージュ®ストロベリー&ミルク」とフードメニュー「トーストサンド オムレツ&トマトソース」、「ソフトフランス チェダーチーズソース」を発売いたします。

ドリンクの新メニューは、ホリデーシーズンにぴったりの苺色のデザートドリンクです。

「ソルベージュ®ストロベリー&ミルク」は、甘酸っぱい苺のピューレとまろやかでコクのある北海道牛乳を合わせてシャーベット状に仕立てた苺ミルク味の「ソルベージュ®」に、色鮮やかな苺の果肉とホイップをトッピング。さらに、削ったホワイトチョコレートを花びらのように散らして華やかに仕上げました。クリエオリジナルのデザートドリンク「ソルベージュ®」のひんやり爽やかなくちどけとともに、甘酸っぱい苺とまろやかなミルク、優しい甘さのホワイトチョコの味わいが調和した華やかな美味しさが広がります。

フードの新メニュー「トーストサンド オムレツ&トマトソース」は、チキンやオニオンの旨味を加えてふっくら焼き上げたオムレツとリコピンたっぷりのトマトソースを香ばしく焼いた食パンでサンドしました。たまごの味わいをいかした優しい甘さのオムレツにトマトのコクと旨味豊かなトマトソースが調和した、食べ応えのあるトーストサンドです。

もうひとつの新メニュー「ソフトフランス チェダーチーズソース」は、あらびきポークウインナーにチーズを組み合わせた、ホットドッグタイプのサンドです。トーストしたソフトフランスパンにあらびきポークウインナーをはさんでチェダーチーズソースをかけ、濃厚でコクのある味わいに仕上げました。

どちらも、香ばしくトーストしたパンにホットな具材をサンドした、ココロもカラダもあたたまるサンドメニューです。

心弾むホリデーシーズンを彩る、素材の味わい豊かな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。



■「ソルベージュ®ストロベリー&ミルク」

¥450～

※価格は税抜です。



■「トーストサンド オムレツ&トマトソース」

単品¥440～ ドリンクセット¥680～

※価格は税抜です。



■「ソフトフランス チェダーチーズソース」(手前)

単品¥270～ ドリンクセット¥510～

※価格は税抜です。

■販売期間 : 2019年11月20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)