

2019年11月29日(金)
株式会社ポッカクリエイト

12月4日発売 メゾン・ド・ヴェール新メニュー

定番メニューがさらに充実。

定番ココアと華やかなココアのアレンジドリンク、

濃厚ハッシュドビーフのオムライスが登場！

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12月4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「ココア」、「アイスココア」、「ピスタチオ&ベリーショコラテ〜大人のココア〜」とフードメニュー「ハッシュドビーフオムライス〜発酵バター使用〜」を発売いたします。

ドリンクには、ホットの「ココア」と「アイスココア」が新たな定番メニューとして登場します。

カカオが香るオリジナルのココアベースにまろやかな北海道牛乳を合わせ、優しい甘さとカカオのほろ苦さが調和した味わいに仕立てたココアをホットとアイスでお楽しみいただけます。

「ピスタチオ&ベリーショコラテ〜大人のココア〜」は、新定番の「ココア」をベースに、ピスタチオとベリーを組み合わせた季節限定のアレンジメニューです。

甘くてほろ苦いココアにピスタチオの香ばしさとベリーの甘酸っぱさを加えて、華やかで奥行きのある味わいに仕上げました。ホイップとクラッシュしたピスタチオ、フリーズドライのフランボワーズをトッピングして、見た目も華やかに仕立てています。

フードの新メニューには、人気のオムライスが寒い季節にぴったりの濃厚な味わいになって登場します。

「ハッシュドビーフオムライス」は、ケチャップの旨味をまとったチキンライスをとろりと半熟に仕立てたオムレツで包み込み、ハッシュドビーフをかけて濃厚で食べ応えのある味わいに仕上げました。ハッシュドビーフは、トマトの旨味と甘みをいかしたオリジナルソースでビーフ、オニオン、マッシュルームなどの具材を煮込み、発酵バターを加えて香り高く味わい豊かに仕立てています。

年の瀬を迎え慌ただしく過ぎてゆく季節、ほっと寛ぐひとときを彩る新メニューをメゾン・ド・ヴェール各店で楽しみいただけます。



- 「ココア」(右奥)
¥400
- 「アイスココア」(左奥)
¥400
- 「ピスタチオ&ベリーショコラテ〜大人のココア〜」(手前)
¥540

※価格は税抜です。



- 「ハッシュドビーフオムライス」
単品¥840 ドリンクセット¥1140〜
※価格は税抜です。

■販売期間 : 2019年12月4日(水)〜

■販売店舗 : メゾン・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 URL: [http:// www.pokkacreate.co.jp](http://www.pokkacreate.co.jp)