



2020年1月17日(金)
株式会社ポッカクリエイト

1月22日発売 カフェ・ド・クリエ新メニュー

スイートに、ビターに、薫り高く…

2種類のチョコレートドリンクと濃厚チョコレートのタルトが登場！

人気のほうじ茶のシフォンケーキも！！

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、2020年1月22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「ホットチョコレート～ハイカカオ71%～」、「ホット ルビーチョコレートミルク」とデザートメニュー「チョコレートタルト」、「ほうじ茶のシフォンケーキ」を発売いたします。

ドリンクの新メニューは、それぞれ個性的なチョコレートの味わいを楽しめる2種類のチョコレートドリンクです。

「ホットチョコレート～ハイカカオ71%～」は、カカオ分71%のハイカカオチョコレートをベースに北海道牛乳とココアを合わせ、ホイップとココアパウダーをトッピングしました。ナッツのような香ばしい風味としっかりした味わいが特徴のベネズエラ産カカオ豆を使用した高品質なチョコレートを使って、華やかなカカオ感を楽しめるビタースイートでコクのある味わいに仕上げています。

※明治の業務用ブランド「THE Cacao PROFESSIONALS」のカカオ分71%のチョコレートを使用しています。

商品1杯当たりのカカオ分は約8.9%です。

「ホット ルビーチョコレートミルク」は、ほんのりフルーティーな酸味と自然なピンクの色合いが特徴のルビーチョコレートをベースに、まろやかでコクのある北海道牛乳を合わせ、ホイップとラズベリークランチをトッピングしました。ルビーチョコレートとミルクの優しい味わいに、ラズベリークランチの甘酸っぱさとカリッとした食感がアクセントになっています。

デザートの新メニュー「チョコレートタルト」は、この季節に相応しい濃厚なチョコレートの味わいのデザートです。

ココアパウダーを加えて香ばしく焼き上げたタルト生地の上に、風味や食感の異なる3つの素材の層を重ねました。いずれの層にもチョコレートやココアを配合し、濃厚なチョコレートのコクを楽しめるビタースイートな味わいに仕上げています。

「ほうじ茶のシフォンケーキ」は、ほうじ茶パウダーを加えて焼き上げた、ふんわり軽やかな食感のシフォンケーキです。シフォン生地とホイップの優しいくちどけとともに、ほうじ茶の香ばしい風味が広がります。

どちらも、お好みのドリンクと組み合わせていただける、お得なドリンクセットもご用意しています。

寒さが一段と厳しくなる季節、ほっこり温まるホットドリンクと素材の味わい豊かなデザートの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。



■「ホットチョコレート～ハイカカオ71%～」(左)

¥390

■「ホット ルビーチョコレートミルク」(右)

¥390

※価格は税抜です。

■「チョコレートタルト」(右手前)

単品¥390 ドリンクセット¥620～

■「ほうじ茶のシフォンケーキ」

単品¥380 ドリンクセット¥610～

※価格は税抜です。

■販売期間 : 2020年1月22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 販促宣伝グループ

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)