



2020年2月14日(金)  
株式会社ポッカクリエイト

## 2月19日発売 カフェ・ド・クリエ新メニュー

ひと足早く春の彩りを。

さくら薫るドリンク2品と春色のデザート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、2020年2月19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「薫るさくらラテ」、「ソルベージュ®薫るさくら&桃」とデザートメニュー「さくらのモンブラン」、「ピスタチオのシフォンケーキ」を発売いたします。

ドリンクの新メニューには、桜色のドリンク2品が登場します。

「薫るさくらラテ」は、桜のソースと北海道牛乳で仕立てたラテにホイップと桜パウダーをトッピングしたホットドリンクです。ほんのり塩味のきいた桜パウダーが、味わいと見た目のアクセントになっており、華やかな桜の薫りとともに優しい甘さとミルクのコクをお楽しみいただけます。

「ソルベージュ®薫るさくら&桃」は、桜と桃を組み合わせて春らしい味わいに仕上げたクリエオリジナルのフローズンドリンクです。桜ソースと北海道牛乳で仕立てた優しい甘さのソルベージュ®に、フルーティで甘酸っぱい桃の果肉入りのジャムを合わせました。ホイップをのせ、花びらのように削ったさくら風味のチョコレート scatter して、華やかに仕上げています。

デザートの新メニューは春らしいパステルカラーのケーキ2品です。

「さくらのモンブラン」は、スポンジ生地に桜ソースを加えたホイップをのせ、桜葉入りの桜あんで仕立てたモンブランクリームで包み込みました。桜の塩漬けをトッピングして、桜餅を思わせる少し和風な味わいのモンブランに仕上げています。

「ピスタチオのシフォンケーキ」は、シフォンの優しいくちどけとともに芳ばしいピスタチオの風味が広がる、華やかな色合いのデザートです。ふんわり軽い食感に焼き上げたシフォン生地を、ピスタチオのペーストを加えた淡いグリーンホイップで包み、砕いたピスタチオをトッピングしました。

どちらも、お好みで選べるドリンクと組み合わせただけのお得なドリンクセットもご用意しています。

桜の便りより一足早く春の薫りをお届けする彩り華やかな新メニューを、カフェ・ド・クリエ各店でお楽しみいただけます。



- 「薫るさくらラテ」 (右)  
¥390
  - 「ソルベージュ®薫るさくら&桃」 (左)  
¥420
- ※価格は税抜です。



- 「さくらのモンブラン」 (手前)  
単品¥400    ドリンクセット¥630～
  - 「ピスタチオのシフォンケーキ」 (奥)  
単品¥380    ドリンクセット¥610～
- ※価格は税抜です。

■販売期間 : 2020年2月19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](mailto:hansoku@pokkacreate.co.jp) URL: [http:// www.pokkacreate.co.jp](http://www.pokkacreate.co.jp)