



2020年3月13日(金)  
株式会社ポッカクリエイト

## 3月18日発売 カフェ・ド・クリエ新メニュー

心なごむ春のひとときを。

彩り華やかな苺とヨーグルトのドリンクと

素材の組み合わせが楽しいサンドメニュー2種が登場！

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3月18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「苺&ヨーグルトスムージー」とフードメニュー「トーストサンド ボロニアソーセージ&ゆで卵 ほんのりからしマヨソース使用」、「ソフトフランス マスタードレリッシュ」を発売いたします。

ドリンクの新メニュー「苺&ヨーグルトスムージー」は、苺の果肉と苺シロップをシャーベット状に仕立ててヨーグルトと合わせ、ダイス状の苺の果肉をトッピングしました。甘酸っぱい苺の果実味とミルクィでコクのあるヨーグルトの味わいが調和した爽やかな美味しさに仕上げています。健康感のあるフルーツとヨーグルトの組み合わせを手軽に楽しめて朝食代わりにもぴったりの、飲み応えのある1杯です。

フードメニューには、素材の組み合わせが楽しい2種類のサンドが登場します。

「トーストサンド ボロニアソーセージ&ゆで卵 ほんのりからしマヨソース使用」は、スパイスがきいたボロニアソーセージとゆで卵を主役に、ほんのりからしをきかせたバター風味のマヨソースを合わせ、レタスときゅうりをアクセントに加えて、香ばしくトーストした食パンでサンドしました。味わいや食感の異なる素材の組み合わせが楽しい、食べ応えのあるトーストサンドです。

ご好評にお応えして再登場する「ソフトフランス マスタードレリッシュ」は、ソフトフランスパンにあらびきソーセージを挟んでマスタード風味の「レリッシュ(ピクルスの1種)」を合わせた、ホットドッグタイプのサンドメニューです。きゅうり、キャベツ、たまねぎ、赤ピーマンの酢漬けを刻んだ「レリッシュ」は彩り豊かで食感が楽しく、スパイシーで甘酸っぱいマスタードとともにあらびきソーセージの旨味を引き立てています。リコピンリッチタイプのトマトケチャップを別添しており、濃厚なトマトの甘みやコクをさらにプラスしてお召し上がりいただけます。

いずれのサンドも、お好みで選べる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をご用意しています。

穏やかな日ざしに春の訪れを感じる季節、春色の新メニューとともにカフェ・ド・クリエ各店で心なごむひとときをお過ごしいただけます。



■「莓&ヨーグルトスムージー」

¥420～

※価格は税抜です。



■「トーストサンド ボロニアソーセージ&ゆで卵

ほんのりからしマヨソース使用」

単品¥420～ ドリンクセット¥660～

※価格は税抜です。



■「ソフトフランス マスタードレリッシュ」

単品¥280～ ドリンクセット¥520～

※価格は税抜です。

■販売期間 : 2020年3月18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)