



2017年7月28日(金)
株式会社ポッカリエイト

8/2旬のブルーベリースムージーとゴールデンパインのソルベージュ®、
さっぱり！しらすと高菜の和風パスタ&スパイシーな夏のソフトフランスが登場！

カフェ・ド・クリエを展開する株式会社ポッカリエイト(代表取締役社長:飯沼浩、本社:東京都千代田区)は、全国のカフェ・ド・クリエ店舗において、2017年8月2日(水)より、ドリンクメニュー「ブルーベリー&ヨーグルトスムージー」「ソルベージュ®ゴールデンパイン&グレープフルーツ」、フードメニュー「パスタしらすと青しそ高菜の醤油オイル」「ソフトフランス オニオン&チリ」を発売します。

ドリンクメニューは、旬な素材を味わえるドリンクが2種類登場します。北米産のブルーベリーをふんだんに使った「ブルーベリー&ヨーグルトスムージー」は、ブルーベリーの味わいが濃厚な果肉とソースを、ヨーグルトと合わせることで、最後までさっぱりとお召し上がりいただけます。トッピングのごろっとしたブルーベリーの果実も見た目を華やかにしています。「ソルベージュ®ゴールデンパイン&グレープフルーツ」は、ゴールデンパイン果汁をベースに、オレンジジュースと合わせた果実のようなジューシー感のあるフローズドリンクです。ルビーグレープフルーツの果肉がトッピングされた、鮮やかなオレンジと黄色のコントラストが夏らしい一品です。

フードメニューは、釜揚げしらすと、しその香り豊かな高菜を合わせた「パスタしらすと青しそ高菜の醤油オイル」です。トッピングの大葉、刻み海苔、糸切り唐辛子が彩りを添えています。暑い夏でも最後までさっぱりとお召し上がりいただける和風パスタです。

もう一品は、人気定番のソフトフランスサンドに「ソフトフランス オニオン&チリ」が登場します。ハバネロ入りのスパイシーなあらびきチリソースに、玉ねぎをチリソースで煮込んだピリ辛なソースを合わせたピリッとスパイシーな一品です。

暑い日が続きますが、カフェ・ド・クリエの新商品でほっと一息、くつろぎの時間をすごしませんか。



■「ブルーベリー&ヨーグルトスムージー」(左)

単品¥450

■「ソルベージュ®ゴールドenパイナップル&グレープフルーツ」(右)

単品¥420~

■「パスタしらすと青しそ高菜の醤油オイル」(左)

単品¥690~ ドリンクセット¥900~

■「ソフトフランス オニオン&チリ」(右)

単品¥290 ドリンクセット¥500~

■販売期間 :2017年8月2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

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>