

2018年9月14日(金)
株式会社ポッカクリエイト

9/19 サンドイッチシリーズに新たにライ麦の石窯カンパーニュサンドが登場！

秋の味覚”舞茸”と豚しゃぶの和風パスタ、しゃきしゃき食感の林檎のパルフェが登場！

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、全国のメゾン・ド・ヴェール店舗において、2018年9月19日(水)より、フードメニュー「石窯カンパーニュサンド 和風チキンとたまご」「石窯カンパーニュサンド 海老アボカドとツナ」「パスタ 豚しゃぶと舞茸の和風オイル」、デザートメニュー「しゃきしゃき林檎のパルフェ」を発売します。

フードメニューは、石窯で焼くことで外はこんがり中はしっとりとした食感の、ライ麦のカンパーニュを使ったサンドが2品登場します。カンパーニュとは、フランスで古くから愛されてきた素朴な味わいのパンのことです。「和風チキンとたまご」は、サンドと相性の良い醤油チキンとたまごサラダを新鮮なトマトやしゃきしゃきのレタスとあわせました。「海老アボカドとツナ」は、人気のアボカドと海老をツナサラダとサンドしました。ブラックペッパーが味のアクセントになっています。

「パスタ 豚しゃぶと舞茸の和風オイル」は、昆布エキスと国産の長ネギオイルを使用したオリジナルのパスタソースに、風味豊かな醤油ごまだれ仕立ての豚しゃぶ、秋の味覚”舞茸”をあわせた和風テイストのパスタです。

デザートメニューは、なめらかな口どけのブランマンジェに、しゃきしゃきとした食感のスライス林檎と林檎の果肉ソースをあわせた、これからの季節にぴったりな「しゃきしゃき林檎のパルフェ」です。ザクザクのグラノーラが味わいのアクセントになっています。

秋風の心地よい季節に、ゆったりとしたカフェタイムはいかがでしょう。



■「石窯カンパーニュサンド 和風チキンとたまご」(左)

単品 ¥620 ドリンクセット ¥930～

■「豚しゃぶと舞茸の和風オイル」

単品 ¥830

■「しゃきしゃき林檎のパルフェ」

単品 ¥580

■「石窯カンパーニュサンド 海老アボカドとツナ」(右)

単品 ¥680 ドリンクセット ¥990～

ドリンクセット ¥1,140～

ドリンクセット ¥890～

■販売期間 :2018年9月19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

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)
