

食欲の秋到来！『珈琲館』と『珈琲館 蔵』にて、  
“炭火の香ばしさ”がたまらない「炭火烧ビーフとしめじの贅沢ボロネーゼ」が  
10月3日（木）より新登場！

～おすすめのペアリング珈琲は、マンデリン G-1～

C-United 株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：友成 勇樹）は、全国の『珈琲館』・『珈琲館 蔵』にて、「炭火烧ビーフとしめじの贅沢ボロネーゼ」を10月3日（木）より新発売いたします。

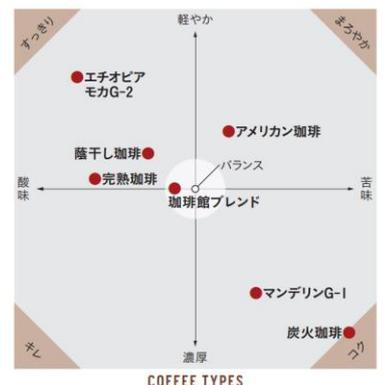


▪ 炭火で焼き上げた牛肉の香ばしさがたまらない！秋にぴったりの一品。

「炭火烧ビーフとしめじの贅沢ボロネーゼ」は、たっぷりの牛バラ肉、香り高いぶなしめじ、コクと旨味が濃いボロネーゼソースが食欲をそそる、秋にぴったりの一品です。牛バラ肉は、炭火で香ばしく焼き上げることで旨味を凝縮。味の決め手となるボロネーゼソースは甘めに仕上げしており、炭火の風味が引き立ちます。

▪ おすすめのペアリング珈琲について（商品開発部コメント）

『炭火烧ビーフとしめじの贅沢ボロネーゼ』は味が濃く甘味が強いいため、苦味がありコクが強すぎない味わいの珈琲との相性が抜群です。人によって味覚は異なるため様々ですが、商品開発部のおすすめのペアリング珈琲は「マンデリン G-1」。マンデリン G-1 は、バタートーストのような濃厚なコクと苦味が特長で、生産量が少なく希少価値の高い珈琲です。珈琲の苦味がボロネーゼの甘味を心地よく引き立ててくれます。



## ・商品概要



### 炭火焼ビーフとしめじの贅沢ボロネーゼ

(サラダ付き) 単品 980円～1,230円 (税込)

香り高いぶなしめじと炭火で香ばしく焼き上げた牛肉を、旨味の詰まったボロネーゼソースに合わせた一品です。きのこやビーフの香り・旨味を存分に楽しんでいただける季節限定メニューです。

・販売店舗：全国の『珈琲館』、『珈琲館 蔵』※<sup>1</sup>

・期間：2024年10月3日(木)～11月30日(水)※<sup>2</sup>

※<sup>1</sup>一部、取り扱いのない店舗がございます。

※<sup>2</sup>パスタのご提供は11時以降となります。

以上

## 【C-United 株式会社について】



“珈琲文化の創造と発展を通して人を幸せにすること”という経営理念の下、珈琲館、カフェ・ベローチェ、カフェ・ド・クリエなどを中心に、お客様の日常に寄り添える様々なスタイルのカフェブランドを運営しています。C-United 全体で、11ブランド約570店舗を全国で展開しています。

商号 : C-United 株式会社

代表者 : 代表取締役社長 友成 勇樹

所在地 : 〒105-0012 東京都港区芝大門2丁目10番12号 KDX 芝大門ビル 1F・9F

事業内容 : カフェチェーンの経営(直営店及びフランチャイズ店舗) / 物販事業 / 食材卸売事業

従業員数 : 9,708名(うち社員数848名、2024年1月現在)

展開ブランド : カフェ・ベローチェ、THE SMOKIST COFFEE

珈琲館、珈琲館 蔵、CAFE DI ESPRESSO 珈琲館

カフェ・ド・クリエ / カフェ・ド・クリエ ホピタル / カフェ・ド・クリエ リーブル

カフェ・ド・クリエ グラン / カフェ・ド・クリエ プラス / メゾン・ド・ヴェール

【珈琲館について】



『珈琲館』は、1970年に東京神田神保町に1号店をオープンし、創業以来、“一杯のコーヒーに心をこめて。”という経営ポリシーの下、オーダーを受けてから一杯ずつ丁寧に淹れる本格派の珈琲をご提供してまいりました。こだわりの珈琲をはじめ、トラディショナル・ホットケーキ、ナポリタン、フルーツ牛乳ミックスなど、「喫茶店」ならではの昔懐かしい味わいのメニューを取り揃え、ほっと一息おくつろぎいただける空間をお届けしております。

コーポレートサイト：<https://c-united.co.jp/>

珈琲館 HP：<https://c-united.co.jp/coffeekan/>

珈琲館オンラインストア：[https://www.onlinestore-c-united.com/c/products/coffee\\_kan](https://www.onlinestore-c-united.com/c/products/coffee_kan)

<報道関係者からのお問い合わせ先>

TEL 03-6432-0797 FAX 03-6432-0236

Mail: [public\\_relations@c-united.co.jp](mailto:public_relations@c-united.co.jp)