

【チョコにおぼれる“とろチョコ”体験】
この冬限定で濃厚チョコソースが 20%増量
「とろける濃厚チョコソースのホットケーキ～ダークチョコレート・カカオ 58%～」
『珈琲館』と『珈琲館 蔵』にて、12月5日（木）より待望の復活！

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、年間 120 万食※を販売する看板商品「トラディショナル・ホットケーキ」の季節限定メニュー「とろける濃厚チョコソースのホットケーキ～ダークチョコレート・カカオ 58%～」を 12 月 5 日（木）より新発売いたします。※集計期間：2023 年 8 月～2024 年 7 月



・チョコソースが 20%※増量し、パワーアップして再登場！チョコにおぼれる“とろチョコ”体験

「とろける濃厚チョコソースのホットケーキ～ダークチョコレート・カカオ 58%～」は華やかな香り、ほろ苦い味わいが特長の濃厚な「ダークチョコレート・カカオ 58%」のチョコレートソースをたっぷり使用した、この冬限定の贅沢な一品です。

昨今、生産国の天候不順などによりカカオ豆の価格が急騰していますが、昨年同商品を販売した際に大変好評を頂いたため、商品を復活させることを決定しました。さらに、お客様より「チョコレートをもっと味わいたい」というご要望もあったため、チョコレートソースの量を昨年より 20%※増量し、チョコレートに“溺れる体験”をお届けします。

※2023 年 12 月～2024 年 2 月販売「とろける濃厚チョコソースのホットケーキ～ダークチョコレート・カカオ 58%～」比

・控えめな甘さ、しっとり食感のホットケーキ、ベリーの酸味がたまらない！

新商品の味わいのポイントは、とろけるような口どけと控えめな甘さです。

店内で手焼きし、外はカリッと中はしっとりふっくら食感の「トラディショナル・ホットケーキ」に、全面を覆いこぼれてしまう程ビターなチョコレートソースをかけました。さらにホットケーキの隣には、それぞれ異なる酸味が楽しめるように 3 種のフローズンベリー（ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー）、バニラ



アイスをトッピング。温かいホットケーキとチョコレートソースに、溶けていく冷たいバニラアイス、アクセントのフローズンベリーとの相性は抜群です。温度や食感、舌に残る余韻、ホットケーキとの甘さのバランスを考え、最後まで食べ飽きず何度も食べたくなる一品に仕立てました。

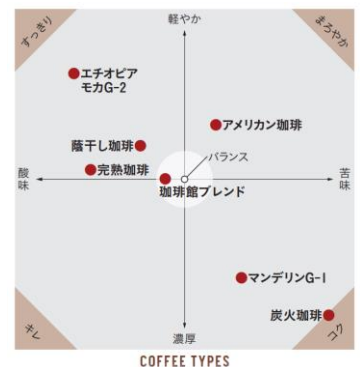
・楽しみ方について（商品開発部コメント）

「大人向けのビターチョコレート」の味わいをしっかり楽しんでいただくため、最初はチョコレートソースとホットケーキのみでお召し上がりいただくことをおすすめします。その後、つけ合わせの甘酸っぱいベリーとともに、最後はベリーとアイスを乗せるなど、トッピングの組み合わせを試していただきながら、好みのお召し上がり方を見つけてください。

・おすすめのペアリング珈琲（商品開発部コメント）

人によって味覚は異なるため様々ですが、濃厚なチョコレートソースの甘さは、苦味がありコクが強い珈琲と相性がよいため、「炭火珈琲」がおすすめです。

「炭火珈琲」とは、木炭の最高級品である国産備長炭で焙煎しており、香ばしく、コクと苦味の中にもキレがありクセになる味わいの珈琲です。珈琲の苦味がチョコレートソースの深みと甘さを引き立て、整えてくれます。



・商品概要

『とろける濃厚チョコソースのホットケーキ〜ダークチョコレート・カカオ 58%〜』

単品 1枚 980円〜1,230円（税込）、2枚 1,280円〜1,530円（税込）



**濃厚チョコソースが 20%増量！
とろチョコ体験をお楽しみください。**

店内で1枚1枚丁寧に焼き上げた温かいホットケーキが隠れ、こぼれてしまうほど、全面にチョコレートソースをたっぷりかけた一品です。とろけるような口どけと控えめな甘さがポイントで、最後まで食べ飽きず、何度も食べたくなる味わいに仕上げました。

・販売店舗：全国の『珈琲館』、『珈琲館 蔵』※

・期間：2024年12月5日（木）～

※一部、取り扱いのない店舗がございます。

【ご参考】人気 No.1 メニュー「トラディショナル・ホットケーキ」について



新商品に使用している、「トラディショナル・ホットケーキ」は、オーダーを受けてから専用の銅板で1枚1枚丁寧に手焼きし、温度と時間にこだわり焼き上げています。外はカリっと中はふっくらしっとり食感。昔懐かしい雰囲気漂う見た目と味わいが特長の定番商品です。

独自で開発したオリジナルミックス粉、シロップを使用。特にミックス粉は、複数の糖類を配合し、コクと後味の余韻を楽しめるように仕上げられています。均一に熱が伝わりやすい銅板を使用しているため、綺麗なきつね色でしっとりとした仕上がりになります。

【C-United 株式会社について】



C-UNITED

“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/>

珈琲館公式ネット通販 : 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