

**『珈琲館』にて、“苺づくし”の春限定スイーツが登場。
焼きたてホットケーキにごろっと苺、ふんわりミルククリームを贅沢にトッピング！
「苺のホットケーキ～特製ミルククリーム・苺ソース添え～」が
3月5日（水）より新発売！**

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（※1）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「苺のホットケーキ～特製ミルククリーム・苺ソース添え～」を3月5日（水）より新発売いたします。

*1 集計期間：2023年8月～2024年7月



・春の味覚の代表格“苺”が主役！甘酸っぱい美味しさを引き立てる、華やかな一品。

「苺のホットケーキ～特製ミルククリーム・苺ソース添え～」は、春の味覚の代表格である“苺”を存分に味わえる春限定の一品です。専用の銅板で1枚1枚丁寧に手焼きし、外はカリッと香ばしく、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、大きめにカットしたフレッシュな苺、店内で手作りする「特製ミルククリーム」、つぶつぶ果肉の苺ソースを贅沢にトッピングし、苺づくしの一品に仕上げました。

苺が主役となるよう、甘く濃厚な苺ソースだけではなく、塩気のあるバター、まろやかなミルククリーム、コクのあるバニラアイスを添え、絶妙なバランスで最後まで食べ飽きない味わいに仕立てました。

なかでも「特製ミルククリーム」は、苺との相性を徹底的に追及したこだわりのクリームです。甘酸っぱい苺に合うようミルキーな味わいにこだわり、ふんわりと軽やかな口当たりでコクがありながらも、すっきりとした後味に仕上げました。

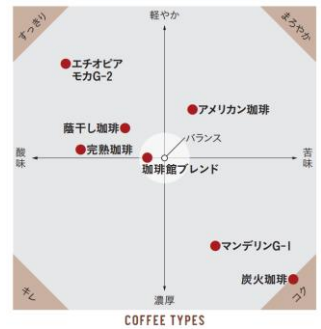
また、苺ソースは別添えのため、お好みの量を加えながら、味の変化を楽しめるのも魅力のひとつ。さらに、焼きたてホットケーキの温かさと、冷たいバニラアイスが生み出すコントラストも、より一層美味しさを引き立てます。

・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、甘酸っぱい苺には、マイルドで軽やかな味わいが特徴の「完熟珈琲」、「エチオピアモカ G-2」がおすすめです。「完熟珈琲」は、透明感のある味わいやプラムのようなコクと甘さが楽しめます。フレッシュな苺と共にお召し上がりいただくことで、苺のジューシーな味わい、珈琲のフルーティーな甘さがより感じられます。

「エチオピアモカ G-2」はすっきりとした酸味とワインのようなフレーバーが特徴のため、甘酸っぱくフルーティーな苺と溶けあい、お互いの味わいや風味を引き立てあいます。

少しリッチに楽しみたい方には毎月数量限定の「ブルーマウンテン 100%」もおすすめです。やわらかな苦みと酸味、後から感じる甘味の余韻、味・コク・香りが絶妙のため、ブルーマウンテンの繊細な酸味と苺の甘酸っぱさが調和し、珈琲の風味を引き立てます。



・商品概要

『苺のホットケーキ〜特製ミルククリーム・苺ソース添え〜』

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



店内で1枚1枚丁寧に焼き上げた、焼きたての「トラディショナル・ホットケーキ」にフレッシュな苺、店内で手作りした特製ミルククリーム、バニラアイスをつまみつけしました。
シンプルな仕立てだからこそ素材が引き立ち、苺の甘酸っぱさが広がります。お好みで苺ソースをたっぷりかけて、この春限定の一品をお楽しみください。

・販売店舗：全国の『珈琲館』、『珈琲館 蔵』（※1）

・期間：2025年3月5日（水）～

*1 一部、取り扱いのない店舗がございます。

【ご参考】人気 No.1 の看板商品「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枚丁寧に焼き上げ、温度と時間にこだわり焼き上げた看板商品です。銅板で焼き上げているため、水分を飛ばさず“外はカリッと、中はふっくらしっとり食感”の綺麗なきつね色に仕上がります。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立てています。

【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 グループ全体で、8 ブランド約 560 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 : 10,978 名（うち社員数 868 名、2025 年 1 月現在）
展開ブランド : カフェ・ベローチェ、THE SMOKIST COFFEE、CAFE DI ESPRESSO 珈琲館
珈琲館、珈琲館 蔵、カフェ・ド・クリエ、カフェ・ド・クリエ ホピタル
メゾン・ド・ヴェール

【珈琲館について】



『珈琲館』は、個人経営の喫茶店が主流の時代、喫茶店チェーンの先駆けとして 1970 年に東京神田神保町に 1 号店をオープンしました。創業以来、“一杯のコーヒーに心をこめて。”というポリシーの下、オーダーを受けてから珈琲豆を挽き、一杯ずつ丁寧に淹れる本格派の珈琲をご提供。現在は常時 11 種類をご用意しております。

こだわりの珈琲に合うお食事メニューにも力を入れ、年間約 120 万食（※1）を売り上げる「トラディショナル・ホットケーキ」をはじめ、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ています。

*1 集計期間：2023 年 8 月～2024 年 7 月

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