



## Press Release

2023年6月2日

C-United 株式会社

# 『カフェ・ド・クリエ』、瀬戸内レモンの「レモンスカッシュ」、 今年も登場！パスタ「ごま香る豚しゃぶの和風仕立て」と、 トーストサンド「宮崎日南どりのスパイシーチキン」が6月7日に登場！

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、2023年6月7日（水）より全国の『カフェ・ド・クリエ』において、ドリンクメニュー「レモンスカッシュ～瀬戸内レモンピール使用～」、フードメニュー「ごま香る豚しゃぶの和風仕立て」「宮崎日南どりのスパイシーチキン」を発売いたします。



「レモンスカッシュ～瀬戸内レモンピール使用～」は、はちみつで甘さをつけたレモンシロップと、瀬戸内レモンピールを合わせることで、レモンのほろ苦さとほんのり甘さを感じられる、これからの季節にぴったりのドリンクです。

フードメニューの「ごま香る豚しゃぶの和風仕立て」は、毎年ご好評をいただいている、醤油ごまダレで味付けした豚しゃぶと揚げなすを組み合わせた和風パスタです。今年は白すりごまをトッピングすることで、さらに風味豊かな味わいが広がります。

「宮崎日南どりのスパイシーチキン」は、宮崎県の銘柄鶏「日南どり」を6種類のスパイス（唐辛子・黒胡椒・ガーリック・オレガノ・クミン・パプリカパウダー）で味付けし、シャキシャキのレタスやトマトと一緒にサンドしました。トッピングのマヨネーズがスパイシーさの中にもまろやかな味わいを広げてくれます。

夏にぴったりな新メニューを各店舗でお楽しみください。

## ・商品概要

### レモンスカッシュ ～瀬戸内レモンピール使用～

490 円



レモンのほろ苦さとほんのり甘さを感じられる、これからの季節にぴったりのドリンクです。

### ごま香る豚しゃぶの和風仕立て

790 円～



醤油ごまダレで味付けした豚しゃぶと揚げなすを組み合わせ、白すりごまをトッピングした風味豊かな和風パスタです。

### 宮崎日南どりのスパイシーチキン

530 円



宮崎日南どりを6種類のスパイスで味付けしたスパイシーチキンと、シャキシャキのレタス、フレッシュなトマトをサンドした夏の味わいです。

・販売店舗：

全国の『カフェ・ド・クリエ』

※一部店舗にて価格が異なる場合がございます。

・販売期間：2023年6月7日（水）～

【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 グループ全体で、11 ブランド約 600 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 : 8,731 名（うち社員数 676 名）
- 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／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

【カフェ・ド・クリエについて】



1994 年 11 月に、セルフサービス型<sup>※</sup>のショップとして名古屋・伏見に第 1 号店をオープンし、現在全国に約 200 店舗を展開しています。バラエティ豊富な季節のドリンクやお食事をご提供しています。

※お客様がレジで注文を行い、ご自身で頼んだ物を受け取って席まで運ぶスタイルのこと

コーポレートサイト : <https://c-United.co.jp>

カフェ・ド・クリエ HP : <https://c-United.co.jp/crie/>

<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)