

一足早く、夏の訪れを感じさせる季節限定のトロピカルスイーツ
店舗で手作りの爽やかなレアチーズクリームと、厳選した2種類のマンゴーを使用
「アップルマンゴー&レアチーズクリームのホットケーキ」

『珈琲館』と『珈琲館 蔵』にて、4月24日（木）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「アップルマンゴー&レアチーズクリームのホットケーキ」を4月24日（木）より新発売いたします。

*1 集計期間：2023年8月～2024年7月



・珈琲館の看板商品「トラディショナル・ホットケーキ」が、
レアチーズクリームとマンゴー、3種のフローズンベリーでトロピカルな味わいに！

「アップルマンゴー&レアチーズクリームのホットケーキ」は、お客様に一足早く夏の訪れを感じていただけるような、爽やかな味わいの季節限定スイーツです。南国フルーツの代表格“マンゴー”を贅沢に使用し、初夏にぴったりのトロピカルな一皿に仕立てました。

ホットケーキ全体を覆うレアチーズクリームは、主役のマンゴーを引き立てるため、軽やかで上品な甘さにこだわりました。各店舗で丁寧に手作りですることで、口当たりの良いなめらかな舌触りを実現しています。さらにその上には、濃厚なアップルマンゴーソースをあしらい、華やかな見た目と共に、レアチーズクリームの爽やかさを一層引き立てるアクセントになっています。

トッピングには、とろっとした食感が特長のマハチャノックマンゴーを使用。ソースとトッピングに異なる品種のマンゴーを使うことで、一皿にマンゴーの魅力をぎゅっと詰め込んだ味わいをお楽しみいただけます。

・おすすめの楽しみ方について（商品開発部コメント）

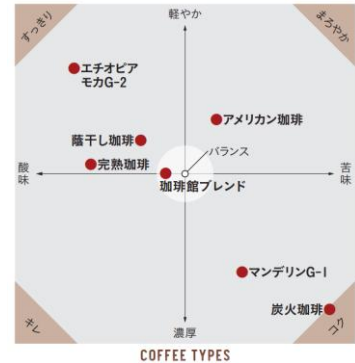
まずは、たっぷりのレアチーズクリームと共に、中はふっくらしっとり食感のホットケーキをお召し上がりください。その後、冷たいアイスで気分を変えていただき、マンゴーの豊潤な香りが楽しめるマハチャノックマンゴーと、ほど良い酸味のフローズンベリーをホットケーキにのせて、お楽しみください。マンゴーの甘さとレアチーズクリームの爽やかさが引き立ち、贅沢な味わいが口の中に広がります。

・おすすめのペアリング珈琲（商品開発部コメント）

おすすめの珈琲は「エチオピアモカ G-2」や「完熟珈琲」、「炭火アイスコーヒー」です。「エチオピアモカ G-2」は、ワインのようなフルーティーな風味と、やさしい甘みが特長の一杯です。マンゴーはもちろん、フローズンベリーとの相性も良く、それぞれの風味が引き立て合います。

「完熟珈琲」は、赤く完熟した珈琲の実だけを精製した珈琲で、柔らかな酸味と甘み、コクのある味わいが特長です。マンゴーやレアチーズクリームのやさしい甘みとほのかな酸味、コクが完熟珈琲の味わいをより引き立ててくれます。

珈琲館の自信作「炭火アイスコーヒー」は、ビターチョコレートのような濃厚でビターなコクが特長のため、スモーキーな香りがマンゴーの芳醇な香りと調和し、マンゴーの甘さを引き立てます。



・商品概要

「アップルマンゴー&レアチーズクリームのホットケーキ」（単品）



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

店内手作りのレアチーズクリームと、厳選した 2 種類のマンゴーをたっぷりと。とろっと、とろける食感がたまらない！

珈琲館の看板商品「トラディショナル・ホットケーキ」の全面に、店内で手作した、舌触りのなめらかなレアチーズクリームを、たっぷりかけた一品です。トッピングのマンゴー、フローズンベリーと共に、味覚でも、視覚でもトロピカルな初夏の訪れをお楽しみください。

・販売店舗：全国の『珈琲館』、『珈琲館 蔵』

・期間：2025 年 4 月 24 日（木）～6 月 11 日（水）

※価格は店舗により異なります。また、一部店舗では取り扱いのない場合がございます。

【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。銅板は熱が均一に伝わるため、外はカリッと香ばしく、中はふっくらしっとり食感に仕上がります。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。

さらに、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味わいに仕上げられています。

【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 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/
珈琲館公式オンラインストア	: 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