

**心華やぐ春の味わい！『カフェ・ド・クリエ』にて、
「あまおう苺」や「菜の花」など、春の味覚を詰め込んだ
新作メニュー6品が3月5日（水）より順次発売！**

さらに、お食事された方全員に、最大200円引きクーポンが当たるキャンペーンも同日より開催。

C-United 株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：友成勇樹）が運営する『カフェ・ド・クリエ』では、ケーキ・スムージー・パスタをはじめとする全6種の春の新作メニューを3月5日（水）より順次新発売いたします。



・春色スイーツに、旬の美味しさ広がるフードメニュー。春の新作メニューが勢ぞろい！

春は旬の食材が豊富に揃い、食を通じて季節の変わり目を感じられる季節です。そこで、全国の『カフェ・ド・クリエ』では春のフルーツや旬の食材を使用したケーキ・ドリンク3品とフードメニュー3品、計6品の新商品を発売いたします。

ケーキメニューからは、どこを食べても苺の風味を存分に感じられる「あまおう苺のモンブラン」、『カフェ・ド・クリエ』で人気のドリンクジャンルである紅茶と春らしいピンク色の桃の果肉を共に楽しめる「桃とアールグレイのケーキ」、ドリンクメニューからは、春の訪れを感じながらも健康を意識できる“からだハピネス®メニュー”「ストロベリー&バナナスムージー」を販売いたします。

フードメニューからは、「和風×春」がテーマの「ごま香る豚しゃぶと菜の花の和風仕立て」、3種のハーブと瀬戸内レモン果汁で風味付けしたチキンが爽やかな味わいの「トーストサンド ハーブ香る瀬戸内レモンチキン」、モーニングメニューからは「トーストサンドモーニング パストラミポークと彩り野菜～オニオンマヨソース～」が登場します。

『カフェ・ド・クリエ』では“一杯のしあわせ”からはじまる“いっぱいしあわせ”というコンセプトの下、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。さらに、お客様の毎日の健康を考え、新鮮な果物や発酵食品を使った商品を“からだハピネス®”シリーズとして展開しています。そのため、季節の食材

を活かしたバラエティ豊かなメニュー開発はもちろん、お客様のからだに嬉しい商品づくりにこだわりました。味覚で春を感じる新作メニューとともに、“いっぱいのおあわせ”をぜひご堪能ください。

■ ピンク色で可愛らしい春の新作ケーキ・ドリンク 3 種が登場

・ どこを食べても苺を感じられる！「あまおう苺のモンブラン」

春の味覚を代表する苺を、見た目でも味でも存分に感じることができるモンブランです。外側は少し重たく濃厚な苺クリームで包み、中にはふわっと口当たりの軽いホイップクリーム、甘酸っぱいあまおうソースを合わせました。異なるクリームの舌触りを楽しめるだけでなく、どこを食べても苺の美味しさを感じられる一品です。見た目にもこだわり、モンブランの一番上にはヘタをイメージしたピスタチオをトッピング。苺らしく愛らしい見た目を演出しています。爽やかな香りが苺の甘酸っぱさを引き立てるアイ스티ーと共にぜひお楽しみください。

・ 商品概要

「あまおう苺のモンブラン」

- ・ 価格：単品 490 円（税込）、セット 850 円～910 円（税込）
- ・ 販売期間：3月5日（水）～5月下旬



・ 桃の果肉の華やかなピンク色が、春らしさ満点！「桃とアールグレイのケーキ」

『カフェ・ド・クリエ』で人気のドリンクジャンルである紅茶を、さらにお楽しみいただけるように、春らしいピンクの桃と合わせてケーキにしました。桃の甘さが引き立ち、アールグレイの爽やかな香りが広がる絶妙なバランスを重視して開発しています。食感のあるクランブル生地を使用したことにより、ムース・ホイップのなめらかさ、プルンとしたゼリーの食感が際立ち、このケーキ一つでさまざまな舌触りが楽しめる一品に仕上げました。

・ 商品概要

「桃とアールグレイのケーキ」

- ・ 価格：単品 490 円（税込）、セット 850 円～910 円（税込）
- ・ 販売期間：3月5日（水）～5月下旬



・ プロテイン 10g 配合！からだに嬉しい「ストロベリー&バナナスムージー」

『カフェ・ド・クリエ』では、“からだハピネス®”をテーマに、お客様の毎日の健康を考え、新鮮な果物や発酵食品を使った商品を開発しています。今回は“からだハピネス®”メニューから、スムージーの王道食材であり、『カフェ・ド・クリエ』でも人気のバナナと苺を使用した、淡いピンク色のスムージーが登場。プロテインを 10g 配合し、「あまおう」を使用したストロベリーソースにフレッシュなバナナを加え、まろやかな味に仕上げました。店内で手作りのフレッシュサンドと共にお召し上がりいただくことで、より多くの新鮮な青果をお楽しみいただけます。

・商品概要

「ストロベリー&バナナスムージー」

- ・価格：580円～650円（税込）
- ・販売期間：3月12日（水）～5月下旬



■ 菜の花やハーブの香りが春を感じさせる、華やかな味わい

・春の食材で季節感溢れるパスタ！「ごま香る豚しゃぶと菜の花の和風仕立て」

昨年大好評につき、「和風×春」がテーマである、菜の花を使用したパスタが再登場いたします。豚しゃぶに華やかな風味のごまだれを合わせ、春らしい味わいに仕上げました。菜の花の苦さが際立ちすぎず食べやすいように、醤油、柚子胡椒、胡椒、海苔、糸唐辛子を組み合わせ、バランスを調整しました。ごまだれがしっかり絡んだ豚しゃぶと、胡椒をきかせた醤油味のオイルソースの相性は抜群です。
“春の食材”菜の花をあわせた、見た目も華やかなパスタをぜひお楽しみください。

・商品概要

「ごま香る豚しゃぶと菜の花の和風仕立て」

- ・価格：単品 860円（税込）、セット 1,200～1,260円（税込）
- ・販売期間：3月5日（水）～5月下旬



・ハーブの豊かな香りが爽やかなトーストサンド 「ハーブ香る瀬戸内レモンチキン」

バジル、タイム、ローレルの3種類のハーブと瀬戸内レモン果汁で風味豊かに味付けしたチキンが、春らしく爽やかな味わいのトーストサンドです。瀬戸内レモンの果汁と果皮を使った、彩り鮮やかなレモンタルタルソース、フレッシュなレタスとトマトをサンド。味はもちろん、見た目でも華やかな春を感じられる一品にしました。

・商品概要

「トーストサンド ハーブ香る瀬戸内レモンチキン」

- ・価格：単品 590円（税込）、セット 960円～1,020円（税込）
- ・販売期間：3月12日（水）～



【モーニングに新登場！】

「トーストサンドモーニング パストラミボークと彩り野菜～オニオンマヨソース～」

- ・価格：セット 580円～690円（税込）
- ・販売期間：3月5日（水）～

サンドイッチの定番野菜であるレタス、トマト、きゅうりと、パストラミボーク、たまねぎの食感を残したオニオンマヨソースを合わせた、大満足のトーストサンドです。



・購入者全員に配布！対象商品が割引になるスクラッチカードキャンペーン開催！

3月5日（水）～4月25日（金）の期間中、『カフェ・ド・クリエ』でお食事をされた方を対象に、対象商品（※1）をお得にお召し上がりいただけるクーポン（50円引き/100円引き/200円引き）が当たるスクラッチカードキャンペーンも実施いたします。一部、春の新作メニューも対象です。

この機会にぜひ『カフェ・ド・クリエ』をお楽しみ下さい。

*1 割引の対象商品は以下です。

対象商品：〈モーニング〉

「モーニングプレート ソーセージセット」

「トーストサンドモーニング ハムタマゴセット」

「トーストサンドモーニング パストラミポークと彩り野菜 ～オニオンマヨソース～セット」

「小倉バター トーストセット」

〈パスタ〉

「洋食屋さんのナポリタン」/「ヤリイカと大葉の博多明太子」/「海の幸と小松菜のバター醤油」

「揚げなすとほうれん草のボロネーゼ」/「3種チーズのカルボナーラ～温泉たまごのせ～」

「ごま香る豚しゃぶと菜の花の和風仕立て」

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

【カフェ・ド・クリエについて】



1994年11月に、セルフサービス型（※1）のカフェとして名古屋・伏見に第1号店をオープンし、現在全国に約180店舗を展開しています。2021年以来、「からだハピネス®メニュー」として、新鮮な果物を使用したスムージー、糖質50%オフ、食物繊維10倍（※2）の低糖質麺や豆乳への変更可能なメニューなど体に優しい商品を販売しています。

*1 当社の通常スバゲティ麺

*2 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

<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