

Press Release

2025 年 9 月 4 日

C-United 株式会社

秋の味覚“栗”を店内で手作りの“とろ～りなめらか”マロンクリームで味わう

季節限定！焼きたて「ふんわり濃厚マロンホットケーキ～フランス製マロンクリーム～」

『珈琲館』と『珈琲館 蔵』にて、9 月 25 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 160 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「ふんわり濃厚マロンホットケーキ～フランス製マロンクリーム～」を 9 月 25 日（木）より新発売いたします。さらに昨年、お客様にご好評いただいた「炭火焼ビーフとしめじの贅沢ボロネーゼ」も同日より再販いたします。*1 集計期間：2024 年 4 月～2025 年 3 月



・珈琲館の看板商品「トラディショナル・ホットケーキ」が、珈琲館特製のマロンクリームで秋の装いに！

「ふんわり濃厚マロンホットケーキ～フランス製マロンクリーム～」は、秋の味覚“栗”を贅沢に味わえる季節限定スイーツです。一昨年の秋にご好評いただいたモンブランホットケーキを、今年はマロンクリームの仕立てを変え、ホットケーキとの一体感をさらに追求しパワーアップさせました。

珈琲館特製のマロンクリームは、ペースト状の濃厚なマロンクリームと、甘さ控えめで軽やかなホイップクリームを混ぜ合わせ、ふんわりとした口当たりとなめらかな舌触りを実現。まるでマロングラッセのような上品な甘さに仕上げました。栗本来の風味と甘さを引き出すために、隠し味としてバニラエッセンスを加え、焼きたてのホットケーキにのせてもクリームが溶けにくいよう、クリームのやわらかさにもこだわっています。仕上げにふりかけたココアパウダーが、マロンのやさしい甘さを包み込み、ほろ苦い風味が全体を引き立てます。

ホットケーキにトッピングした渋皮栗、酸味のあるフロズンラズベリー、バニラアイスを組み合わせ、味変をしながらお楽しみください。

・おすすめの楽しみ方について（商品開発部コメント）

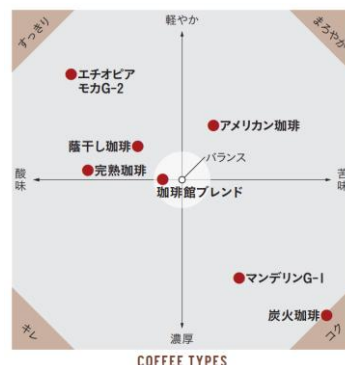
まずは、マロンクリーム豊かな風味と、ホットケーキ生地其自然な甘みをそのままご堪能ください。次にほろ苦いココアパウダーとマロンクリームの組み合わせによる、味わいの変化をお楽しみください。最後は、甘酸っぱいラズベリーとバニラアイスをトッピングしてお召し上がりいただくのがおすすめです。

・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「マンデリン G-1」と「炭火珈琲」です。

特に「マンデリン G-1」は、バタートーストを思わせるような深いコクと苦味が特長で、ホットケーキとの味わいのバランスが良く、栗の風味や甘みを引き立たせます。

「炭火珈琲」は、木炭の最高級品である国産備長炭で焙煎しており、コクのある味わいとなめらかな甘みのある余韻が楽しめます。炭火珈琲の甘みとマロンクリームの甘みが調和し、より一層濃厚感を引き立てます。



・商品概要

「ふんわり濃厚マロンホットケーキ～フランス製マロンクリーム～」(単品)

1 枚 980 円～1,240 円（税込）、2 枚 1,280 円～1,540 円（税込）



店内手作りのマロンクリームと様々なトッピングで味変を

専用の銅板で 1 枚ずつ手焼きしたホットケーキに、店舗で手作りの特製濃厚マロンクリームをトッピング。トップにはほろ苦いココアパウダー、渋皮栗を乗せました。さらに、アクセントとして冷たく甘いバニラアイスとフローズンラズベリーを添えました。香り高く濃厚なマロンクリームと、ラズベリーの酸味の相性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 9 月 25 日（木）～11 月 30 日（日）

※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。

また、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。

・昨年発売し、SNS でも「肉肉しい」と絶賛！炭火で焼き上げた牛肉がたっぷり入ったボロネーゼ

「炭火焼ビーフとしめじの贅沢ボロネーゼ」は、たっぷりの牛バラ肉、香り高いぶなしめじ、コクと旨味が濃いボロネーゼソースが食欲をそそる、秋にぴったりの一品です。牛バラ肉は、炭火で香ばしく焼き上げることで旨味を凝縮。味の決め手となるボロネーゼソースは甘めに仕上げしており、炭火の風味を引き立たせます。昨年発売以来、お客様から多くのご要望をいただき、待望の再販が決定しました。

・商品概要

「炭火焼ビーフとしめじの贅沢ボロネーゼ（サラダ付き）」

単品 1,030 円～1,290 円（税込） セット 1,530 円～2,050 円（税込）



・販売店舗：全国の『珈琲館』、『珈琲館 蔵』

・期間：2025 年 9 月 25 日（木）～

※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。

※パスタの販売は、AM11:00～となります。

【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 160 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：2024 年 4 月～2025 年 3 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