

Press Release

2025 年 12 月 2 日

C-United 株式会社

『珈琲館』全 205 店舗を対象としたコンテストの頂点。

スタッフのアイデアから誕生した、珈琲のための“とろあま”新メニュー

『たっぷりチーズのクアトロフォルマッジサンド』が 12 月 9 日より新発売

さらに同日より、冬の定番"贅沢チョコレートホットケーキ"が進化して戻ってくる！

C-United 株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：友成 勇樹）が展開する『珈琲館』・『珈琲館 蔵』は、ブランド初の取り組みとして、スタッフのアイデアから新商品を決める「珈琲館 サンドイッチレシピコンテスト」を開催し、グランプリを獲得した「珈琲館 グランデュオ蒲田店」スタッフ考案の『たっぷりチーズのクアトロフォルマッジサンド』を 12 月 9 日（火）から期間限定で発売いたします。さらに同日より、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」の冬季限定メニューとして『とろける濃厚チョコレートホットケーキ〜ストロベリーホイップを添えて〜』も発売いたします。

*1 集計期間：2024 年 4 月～2025 年 3 月



・「とろけるチーズ×はちみつ」の甘じょっぱい最強タッグ！

珈琲とのペアリングにこだわり 5 種類のチーズを使用した『たっぷりチーズのクアトロフォルマッジサンド』

受賞メニューは、『珈琲館』最大の特徴である“珈琲”とのペアリングを重視し、とろける 5 種類のチーズを贅沢に使った一品です。ふんわりとしたパンとたっぷりのチーズが織りなす満足感あるサンドイッチには、別添えのはちみつをお好みでかけることで、甘じょっぱい“とろあま”な味わいが広がり、「お食事」としても「ティータイムの軽食」としてもお楽しみいただけます。

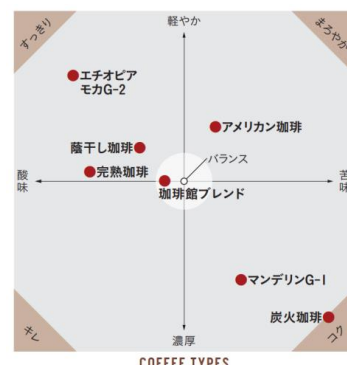
一般的な「クアトロフォルマッジ」には、ブルーチーズ系のゴルゴンゾーラをはじめとする 4 種類のチーズが使われることが多い一方で、珈琲との相性を考慮し、モッツアレラ、カマンベール、チェダー、ミックスチーズ（ゴーダほか）など、“珈琲のためのクアトロフォルマッジサンド”として、あえて 5 種類のチーズを厳選しました。チーズのコクとまろやかさを存分に楽しめる、バランスの良い味わいに仕上がっています。

上面にはカマンベールチーズを、中にはモッツアレラチーズを含む 2 種類のチーズを挟み、口に入れた瞬間にとろりと溶け出す食感を楽しめる仕立てとしました。さらに、アクセントとして胡椒をトッピングし、全体の味を引き締めています。

・おすすめのペアリング珈琲（商品部コメント）

おすすめの珈琲は「マンデリン G-1」です。

「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す。クアトロフォルマッジサンドの 5 種のチーズとはちみつにより生まれる、まろやかでコクのある甘じょっぱい味わいと、マンデリンの濃厚なコクが合わさることで、お互いの味わいを引き立て合います。



・商品概要

『たっぷりチーズのクアトロフォルマッジサンド』

（単品）890 円～1,150 円 （セット）1,390 円～1,910 円

・販売店舗：全国の『珈琲館』、『珈琲館 蔵』

・期 間：2025 年 12 月 9 日（火）～2 月下旬（なくなり次第終了）

※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。

※商品は税込価格となります。



・“初”の取り組み「珈琲館 サンドイッチレシピコンテスト」概要

お客様にこれまで以上にお食事をお楽しみいただけるよう、新たな発想による新メニュー開発を目的に、全国の『珈琲館』・『珈琲館 蔵』に勤務するアルバイトを含む全スタッフを対象に開催しました。『珈琲館』全 205 店舗の中から、「珈琲館 グランデュオ蒲田店」考案の『たっぷりチーズのクアトロフォルマッジサンド』が、従来の珈琲館にはない発想のメニューである点が評価され、見事グランプリを受賞。メニュー化が決定しました。

<審査について>

「全店舗での再現性が高いメニューか」「今までの珈琲館にないような独自性・創造性のあるメニューか」などの視点で審査を行い、グランプリを決定しました。

<「珈琲館 グランデュオ蒲田店」スタッフからのコメント>

スタッフ 5 名で 1 か月かけて 18 種類のアイデアを出し合い、試作を重ねました。受賞の知らせを聞いた時は、「まさか自分が！」ととても驚きました。私自身が大のチーズ好きであることから、“チーズをしっかり楽しめる一品”を目指しました。そのうえで、珈琲との相性が良いチーズを選び抜きました。チーズ好きの方はもちろん、どなたでも食べやすい優しい味わいに仕上げていますので、幅広い世代のお客様にお楽しみいただければ嬉しく思います。

冬のご褒美！『とろける濃厚チョコレートホットケーキ〜ストロベリーホイップを添えて〜』



・今年は苺の甘酸っぱさをプラス。「手作りのストロベリーホイップ」と「フローズンストロベリー」で楽しむ『とろける濃厚チョコレートホットケーキ〜ストロベリーホイップを添えて〜』

今年で3年目を迎える『珈琲館』の冬の大人気メニュー「チョコレートホットケーキ」が、さらに進化して今年も帰ってきました。本商品は、珈琲館の看板商品「トラディショナル・ホットケーキ」に、ほろ苦く濃厚な味わいが特徴の「ダークチョコレート・カカオ 58%」ソースをたっぷりとかけた、冬季限定のスイーツです。

今年は、「手作りのストロベリーホイップ」と「フローズンストロベリー」をトッピングとして加え、苺の甘酸っぱさとともに楽しみいただけるようブラッシュアップしました。特に「手作りのストロベリーホイップ」は、店舗で丁寧に仕上げるこだわりのホイップにストロベリーピューレを合わせ、つぶつぶの食感とほどよい酸味を引き立てたクリームです。

・おすすめの食べ方（商品開発部コメント）

まずはホットケーキ本来の味わいをそのままお楽しみいただき、そこから少しずつトッピングを加えていくのがおすすめです。ストロベリーホイップの甘酸っぱい風味を味わった後、フローズンストロベリーと合わせていただくことで、ひんやりとした食感がプラスされます。最後に、とろけたバニラアイスとともに、全てのトッピングを乗せて食べることで、“あつとろ”の贅沢な食感を最後までお楽しみいただけます。

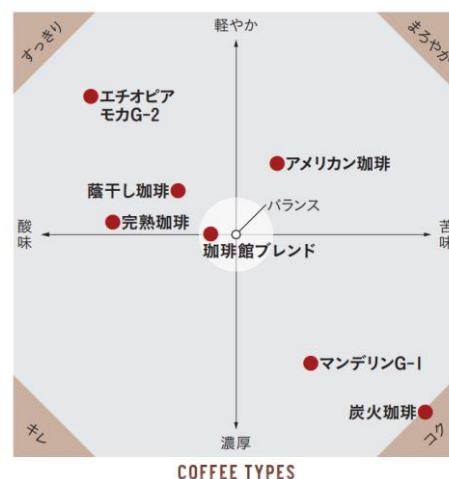
・おすすめのペアリング珈琲（商品開発部コメント）

おすすめの珈琲は「マンデリン G-1」と「炭火珈琲」です。

「マンデリン G-1」の深いコクと苦味が、ホットケーキの優しい甘さと、チョコレートの程よい苦みを引き立てます。

「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。炭火珈琲の甘みと苺の程よい酸味が調和します。

どちらも焙煎した際の香ばしさが特徴的で、珈琲とホットケーキを口にした際に香りが重なり合うことで、より豊かな風味をお楽しみいただけます。



・商品概要

『とろける濃厚チョコレートホットケーキ〜ストロベリーホイップを添えて〜』

1 枚（単品）980 円～1,240 円 （セット）1,440 円～1,960 円

2 枚（単品）1,280 円～1,540 円 （セット）1,740 円～2,260 円

・販売店舗：全国の『珈琲館』、『珈琲館 蔵』

・期 間：2025 年 12 月 9 日（火）～2 月下旬（なくなり次第終了）

※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。

※商品は税込価格となります。



【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。昔懐かしい雰囲気が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。

【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

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/>

<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