

桜色グルテンフリーケーキやアサイームースケーキ、菜園風アンチョビパスタなど  
『カフェ・ド・クリエ』でヘルシーに楽しむ  
春の新商品を3月4日（水）より発売

～さらに、3月4日をもって全店で約20種類の新ドリンク拡充が完了～

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』は、春の新商品を3月4日（水）より発売いたします。

さらに、2025年3月より推進してまいりました「次世代カフェ・ド・クリエ」への転換が、2026年3月をもって全店で完了いたします。次世代モデルでは、ドリンクメニューを約20種類拡充し、商品ラインアップを一層強化しております。



春は、季節の変わり目で体調を崩しやすい季節です。そこで、全国の店舗では、栄養価の高い野菜やフルーツなどを使用したケーキ・ドリンク3品とフードメニュー2品を発売いたします。

『カフェ・ド・クリエ』では、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、お客様のからだに優しい商品づくりにこだわりました。

#### ・春の訪れを感じる、彩り華やかなパスタ2品

「スモークサーモンの菜園風アンチョビオイルソース」は、香ばしくスモークした旨味豊かな銀鮭に、枝豆やブロッコリーなど春らしい彩り野菜を合わせました。具材たっぷり、たんぱく質20gが摂れる一品です。ソースには、小型のイワシを発酵させて油漬けにしたアンチョビを使用。さらに、オレガノのほのかな香りを加え、ほどよい塩気と自然な甘みが具材にやさしく絡みます。

「ごま香る豚しゃぶの和風仕立て」は、大好評につき今年も再販する一品です。やわらかな豚しゃぶに、華やかな香りのごまだれを合わせ、春らしい軽やかな味わいに仕上げました。小松菜のほろ苦さと揚げなすのkokuに、醤油や胡椒、海苔、糸唐辛子の風味を重ね、全体をバランスよくまとめています。

春にぴったりの、彩り華やかなパスタをぜひお楽しみください。

#### ▪ 商品概要

##### 「スモークサーモンの菜園風アンチョビオイルソース」

- ・ 価格：単品 990 円  
セット価格 1,320 円～1,380 円
- ・ 販売開始：2026 年 3 月 4 日（水）から



##### 「ごま香る豚しゃぶの和風仕立て」

- ・ 価格：単品 990 円  
セット価格 1,320 円～1,380 円
- ・ 販売開始：2026 年 3 月 4 日（水）から



#### ▪ ヘルシーに楽しむ、フルーツたっぷりのムースケーキ&桜色グルテンフリーケーキ

「アサイームースケーキ」は、アサイーボールをイメージした一品です。アサイー、バナナ、ブルーベリー、ヨーグルトを使ったオリジナルムースに、濃厚なブルーベリーナパージュを重ね、甘酸っぱい味わいに仕上げました。ひと口ごとに、フルーツの甘みと酸味が広がり、心まで軽やかになる一品です。

「あまおう苺とホワイトチョコのモンブラン」は、米粉を使用したグルテンフリーのモンブランです。あまおう苺のクリームとホワイトチョコを 2 層に重ねることで、苺の甘酸っぱさと、ホワイトチョコのミルクィでやさしい甘みとコクが重なり合う、まろやかな味わいに仕上げました。また、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し、苺のような愛らしい見た目を演出しています。

※製造工場および店舗においては、コンタミネーションを完全に防止できない場合がございます。

#### ▪ 商品概要

##### 「アサイームースケーキ」

- ・ 価格：単品 560 円  
セット価格 940 円～1,000 円
- ・ 販売開始：2026 年 3 月 4 日（水）から



##### 「あまおう苺とホワイトチョコのモンブラン」

- ・ 価格：単品 550 円  
セット価格 930 円～990 円
- ・ 販売開始：2026 年 3 月 4 日（水）から



### ・プロテイン 10g を手軽に。桃×豆乳×ヨーグルトの春スムージー

豆乳をベースに、白桃シロップと白桃果肉入りソース、ヨーグルトを合わせた、プロテイン 10g が摂れるスムージーです。ごろごろとした白桃の果肉と芳醇な甘さに、ヨーグルトの爽やかな酸味がバランスよくマッチしたドリンクです。

#### ・商品概要

##### 「白桃&ヨーグルトスムージー」

- ・価格：590 円～650 円
- ・販売期間：2026 年 3 月 4 日（水）から

※商品価格は全て税込みです。  
店舗によって価格が異なります。



### ・3月4日にて、全店が「次世代カフェ・ド・クリエ」へ転換完了

「次世代カフェ・ド・クリエ」では、「ジャスミンティーラテ」「チャイティーラテ」など 6 種類のラテ系ドリンクに加え、フローズンドリンクの「ソルベージュ®エスプレッソ」や、アレンジティーの「アールグレイ&ストロベリーティー」など、約 20 品をラインアップしました。



▲左から、ソルベージュ®エスプレッソ、ソルベージュ®ストロベリーミルク、ジャスミンティーラテ、アールグレイ&ストロベリーティー、チャイティーラテ

次世代モデル「カフェ・ド・クリエ」のメニュー詳細はこちらをご覧ください。

<https://x.gd/4IKwX>

### ・転換完了を記念し、豪華賞品が 55 名様に当たる SNS フォロリポキャンペーンも開催！

2026 年 3 月 18 日（水）～4 月 1 日（水）の期間中、X で『カフェ・ド・クリエ』公式アカウントをフォロー & 対象投稿を引用リポストいただいた方に抽選で、55 名様に豪華賞品をプレゼントします。

- ・賞品：【1 等賞】 T-fal エスプレッソコーヒーマーカー……5 名様  
【2 等賞】『カフェ・ド・クリエ』人気物販商品セット……20 名様  
(はちみつピーチティーリキッド 1000ml、無糖アイスコーヒリキッド 1000ml、オリジナルブレンド粉 210g、オリジナルブレンド ドリップバッグ 8g×5 袋)  
【3 等賞】『カフェ・ド・クリエ』マグカップ (R サイズ) ……30 名様
- ・応募方法：①『カフェ・ド・クリエ』公式 X アカウント (@cafedecrie\_pr) をフォロー  
②「#クリエの推しドリンク」と「選んだドリンク名」を添えて、該当投稿を引用リポスト  
③ DM にて当選発表、賞品をプレゼント

## ・からだハピネス®メニューとは



「今日は美味しくて、からだに優しいものを。」をテーマに、今の“気分”や“からだ”に合わせて選べる「からだハピネス®」メニューをご用意しています。高たんぱく質や植物性ミルク、スーパーフードやフルーツなどを取り入れたメニューを展開しています。

以上

### 【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%オフの低糖質麺や豆乳への変更可能なメニューなど、からだに優しい商品を販売しています。

\*1 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

<本件に関するお問い合わせ先>

TEL 03-6432-0797 FAX 03-6432-0236

Mail: [public\\_relations@c-united.co.jp](mailto:public_relations@c-united.co.jp)