

甘ずっぱく、とろり。

つぶつぶ苺クリームとフレッシュな苺を合わせた春の味わい。

『苺のホットケーキ～まろやか苺ミルククリーム～』が、『珈琲館』で3月5日（木）より新発売！

さらに3月19日（木）より、自社焙煎の「コスタリカ ジャガーハニー」も登場

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、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」の春季限定メニューとして「苺のホットケーキ～まろやか苺ミルククリーム～」を3月5日（木）より発売いたします。また、3月19日（木）より自社焙煎の季節限定珈琲「コスタリカ ジャガーハニー」が登場いたします。

*1 集計期間：2024年4月～2025年3月



・苺づくし！焼きたてホットケーキに、つぶつぶ×とろっと苺クリームをたっぷり。

「苺のホットケーキ～まろやか苺ミルククリーム～」は、ご注文ごとに専用の銅板で一枚ずつ丁寧に焼き上げた「トラディショナル・ホットケーキ」に、なめらかにとろけるオリジナルの苺クリームをたっぷりとかけた春季限定メニューです。トッピングには、フレッシュな苺を添えました。

最大の魅力は、焼きたてのホットケーキ、とろける苺クリーム、そしてフレッシュな苺が織りなす贅沢なハーモニーです。生地はやさしい甘さと苺の爽やかな酸味が重なり合う、春らしい味わいに仕上げました。

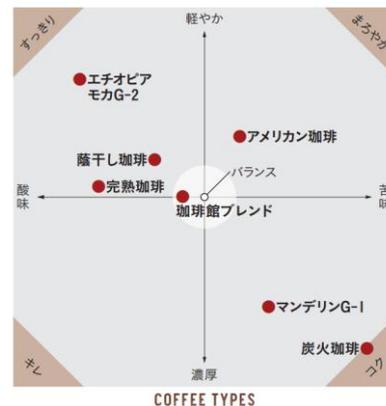
苺クリームは、つぶした苺を使用することで、果実感あふれる“つぶつぶ”食感をお楽しみいただけます。さらに練乳を加え、コクとまろやかさをプラス。苺本来の風味を引き立てました。ひと口ごとに広がる爽やかな酸味とコクのある味わい、とろっとなめらかなクリームをぜひご堪能ください。

・おすすめのペアリング珈琲（商品部コメント）

「苺のホットケーキ～まろやか苺ミルククリーム～」のペアリングにおすすめなのは、定番商品である「完熟珈琲」または「コスタリカ ジャガーハニー」です。

完熟珈琲は、透明感のある味わいやプラムのようなコクと甘さが楽しめる珈琲のため、苺の程よい酸味と重なり合い、味わいに一体感が生まれます。

「コスタリカ ジャガーハニー」は、ハチミツを思わせるやわらかな珈琲の甘みがミルククリームのコクを引き立て、全体を上品にまとめ上げます。



・CU クルー (*2) 自社焙煎の珈琲「コスタリカ ジャガーハニー」

「コスタリカ ジャガーハニー」は、指定農園から取り寄せた「コスタリカ ジャガーハニー」を本社1階の自社焙煎所でCU クルー (*2) が丁寧に焼き上げた特別な珈琲です。当社ではDE&I推進の一環として、CU クルーが働く焙煎所を昨年開設し、珈琲生豆のブレンドから焙煎、商品発送までを一貫して行っています。障がい者雇用を基幹ビジネスに組み込み、全国規模でCU クルーが焙煎した珈琲を提供する取り組みは、当社ならではのものです。

*2 当社で働く様々なバックグラウンドをお持ちの方々と、共に働く仲間としてCU クルーと呼んでいます。



・イエローハニー製法で丁寧に仕上げた、サステナブルな一杯

「コスタリカ ジャガーハニー」は、ハチミツのようなやさしい甘みと、ラズベリーを思わせる香り、まろやかな口当たりと繊細な風味が特長の珈琲です。生産指導を受けた小規模農家から集めた豆を使用し、一つひとつ丁寧に状態を確認。ジャガーハニーという名前の通り、ハニープロセス(イエローハニー製法)で精製されています。イエローハニー製法は、果肉・ミューシレージ(粘着質の層)を残したまま乾燥させるのが特長です。これにより、甘味成分が豆の内部に浸透し、ベリー系やチョコレートを思わせるフレーバーとともに、まろやかな口当たりと繊細な風味を生み出します。

また、サステナブルな取り組みの一環として、森林伐採などの影響で個体数が減少し、絶滅危惧種に指定されているジャガーの保護活動を支援しています。1ポンド(約450g)あたり最低1セントが保護団体へ寄付されており、森林保全や研究活動などに役立てられます。

・商品概要

『苺のホットケーキ～まろやか苺ミルククリーム～』

(単品) 1枚 1,030円～1,290円 / 2枚 1,330円～1,590円

・販売期間：2026年3月5日(木)～4月中旬(なくなり次第終了)



『コスタリカ ジャガーハニー』

- ・販売期間：2026年3月19日（木）～5月中旬
（なくなり次第終了）
- ・販売価格：一杯 単品 750円～1,010円
珈琲豆 200g 2,350円
- ・使用豆：カツアイ、カツーラ、オバタ他（ハニープロセス）



※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

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