

2026年6月10日

C-United 株式会社

**『カフェ・ド・クリエ』から夏の新作メニューが登場！
レモンとマンゴーが彩る、爽やかな夏ドリンク&スイーツと
贅沢にほおばる、パストラミビーフのごちそうサンド**

2026年6月17日（水）より発売

C-United 株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：友成 勇樹）が運営する『カフェ・ド・クリエ』では、2026年6月17日（水）より、夏を爽やかに楽しむ新作メニュー全5品を全国の店舗で発売いたします。



蒸し暑い日が増え、気温や湿度の変化によって疲れやだるさを感じやすくなるこれからの季節。『カフェ・ド・クリエ』では、そんな時期に爽やかな味わいで気分をリフレッシュしていただけるとともに、おいしさとからだへのやさしさを兼ね備えた夏の新作メニューを発売します。

ラインアップには、マンゴーの濃厚な甘みとレモンの爽やかさが楽しめる、乳酸菌入りのトロピカルな「マンゴー&レモネードソーダ」と、レモンとライムのキリッとした酸味で、すっきりと楽しめる「ライム香るレモネードソーダ」の2種類のレモネードソーダをご用意しました。

さらに、レモンの風味を軽やかに楽しめる、グルテンフリーの「レモンレアチーズケーキ」も販売します。

フードメニューでは、ペッパーが効いたパストラミビーフの旨みを楽しめる 2 種類のサンドを発売。トリュフの芳醇な香りが広がる「トリュフ香るパストラミビーフとフレッシュ野菜サンド」と、さっぱり和風仕立ての「パストラミビーフサンド～和風オニオンソース～」をご用意。その日の気分に合わせて選べる“ごちそうサンド”に仕上げました。パストラミビーフの旨みを、ソースや野菜が引き立てる満足感のある味わいで、いつもより少し贅沢なランチタイムや休憩時間を演出します。



『カフェ・ド・クリエ』では、からだにやさしい食事で健やかに過ごしていただきたいという思いから、新鮮な果物を使用したスムージー、糖質 50%オフ・低糖質麺や豆乳への変更可能なメニューなど、からだにやさしい「からだハピネス®」なメニューをご提供しています。気温や湿度の変化で疲れを感じやすいこれからの季節に向けて、爽やかな味わいと軽やかな食べ心地にこだわった夏のメニューを通して、お客様の日常にリフレッシュできるひとときをお届けします。

■爽快感で選ぶ、からだ想いで選ぶ。2つの魅力を楽しむレモネードソーダシリーズ

乳酸菌入りでからだにうれしい、からだハピネス®な「マンゴー&レモネードソーダ」と、甘さ控えめで爽やかな味わいの「ライム香るレモネードソーダ」。2つの魅力を楽しめる、レモネードソーダシリーズが登場します。



「マンゴー&レモネードソーダ」

乳酸菌入りのマンゴーシロップにレモンとジャスミンを合わせた、トロピカルで華やかな味わいのソーダです。マンゴーの濃厚な甘みとレモンの爽やかな酸味に、ふんわりと香るジャスミンがアクセントとなり、気分まで華やぐような一杯に仕上げました。乳酸菌 35 億個を摂取できる、からだもうれしい「からだハピネス®」な一杯です。

※乳酸菌は乾燥粉末（殺菌）を使用しています。

- ・ 価格：590 円～650 円（税込）
- ・ 販売開始：2026 年 6 月 17 日（水）～



「ライム香るレモネードソーダ」

はちみつ入りレモンシロップと瀬戸内産レモンペーストに、爽やかな酸味のライムシロップを合わせた夏にぴったりのご褒美ソーダです。レモンとライムのキリッとした酸味が心地よく、すっきりとした後味で、見た目も涼やかな一杯に仕上げました。

- ・ 価格：590 円～650 円（税込）
- ・ 販売開始：2026 年 6 月 17 日（水）～

■夏にぴったりの爽やかな味わいを楽しめる「レモンレアチーズケーキ」

米粉を使用したしっとりとしたスポンジに、レモンの爽やかな酸味を感じるなめらかなレアチーズクリームを重ね、天面にはレモンピールをトッピングしました。ひと口ごとにレモンの爽やかな香りが広がり、気分まで明るくなるようなスイーツです。

すっきりとした味わいに仕上げることで、暑さが増す初夏にも心地よくお楽しみいただけるグルテンフリーのスイーツです。

※本商品のグルテン含有量は、当社がグルテンフリー商品とする基準値（20ppm 未満）を満たしています。

※製造工場および店舗において、コンタミネーションを完全に防ぐことは難しい場合がございます。

あらかじめご了承ください。





「レモンレアチーズケーキ」

- ・価格：550円（税込）
- ・販売開始：2026年6月17日（水）～

■トリュフ香る贅沢な味わいと和風のやさしい味わい。気分で選べる2種類の“ごちそうサンド”

夏にも重たくなりすぎないように、ペッパーで旨みを引き立てたパストラミビーフを使用しました。店内で焼き上げるサンドは、ランチタイムに少し贅沢な気分を楽しみたいときにおすすめの一品です。また、手軽に楽しめるサンドイッチもご用意し、忙しい日の合間にも手軽にお楽しみいただけます。

「トリュフ香るパストラミビーフとフレッシュ野菜サンド」

焼き上げたトーストに、ペッパーが香るパストラミビーフ、トリュフマヨソース、レタス、トマトをサンドしました。パストラミビーフの旨みと、ふわっと広がるトリュフの芳醇な香りが調和した、食べ応えのある贅沢なホットサンドです。



- ・価格：630円（税込）
- ・販売開始：2026年6月17日（水）～

「パストラミビーフサンド～和風オニオンソース～」

ペッパーが効いたパストラミビーフに、レタスとトマトを合わせたサンドイッチです。刻み玉ねぎを加えた甘辛い和風ソースがパストラミビーフの旨みを引き立て、コクのある味わいに仕上げました。



- ・価格：280円（税込）
- ・販売開始：2026年6月17日（水）～

【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173店舗（*2）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、からだにやさ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、ご自身で頼んだものを受け取って席まで運ぶスタイルのこと

*2 2026年5月末時点

【C-United 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 全体で、全国に 8 ブランド 569 店舗 (*3) を展開しています。

*3 2026 年 5 月末時点

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 : 11,406 名（うち社員数 938 名、2026 年 3 月末現在）
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
コーポレートサイト : <https://c-United.co.jp>

<報道関係者からのお問い合わせ先>

C-United 株式会社 広報

TEL 03-6432-0797 FAX 03-6432-0236 Mail: public_relations@c-United.co.jp