



## Press Release

2024年1月6日

C-United 株式会社

さむ〜い冬に至福のひとつときを。

**『カフェ・ベローチェ』にて「どっ濃フェア」を1月9日（木）より開催**  
**“食べ飽きない濃厚さ”にこだわった、濃厚&クリーミーな4つの新商品が大集合！**  
デジタルクーポンが合計3,000名様に当たる、SNSキャンペーンも実施！

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『カフェ・ベローチェ』にて、冬に食べたくなる濃厚でクリーミーな新商品4品が楽しめる「どっ濃（どっこい）フェア」を1月9日（木）～3月12日（水）の期間限定で実施いたします。また、「どっ濃フェア」商品にご利用いただけるデジタルクーポンがその場で当たる、SNSフォロー&リポストキャンペーンも行います。



### ・濃厚&クリーミーなのに食べ飽きない！『カフェ・ベローチェ』こだわりの「どっ濃フェア」

寒い冬は濃い味が恋しくなり、濃厚・クリーミーな味がつい食べたくなる季節です。そこで、全国の『カフェ・ベローチェ』では、今こそ食べたい濃厚でクリーミーなフード2種、ドリンク・スイーツ各1種の4つの新商品を期間限定で新発売します。

フードメニューからは、濃厚なチーズと炭火焼チキンが香る「焼きたてサンド 濃厚クアトロチーズ&グリルチキン」と、こだわりのソースと旨味の濃い燻製ベーコンの相性が抜群の「濃厚カルボナーラ～燻製ベーコン～」が登場。ドリンクからは、ミルク感が濃く贅沢な味わいの「濃厚クリーミーカフェラテ」、スイーツからは、焼き目の中からとろっとクリーミーなチーズが溢れる「濃厚直火焼きチーズケーキ」が登場します。

『カフェ・ベローチェ』では“どこかに移動する際にちょっと立ち寄るといい場所”、“毎日訪れたくなる場所”を目指しています。そのため今回の「どっ濃フェア」の商品も全て具材や配合にこだわり、濃厚・クリーミーながらも「食べ飽きず、何度も食べたくなる味」を目指しました。

寒い冬にぴったりな「どっ濃フェア」で、至福のひとつときをぜひお楽しみください。

## ・4種の濃厚チーズに程よい酸味のトマトソースが隠し味!?

### 「焼きたてサンド 濃厚クアトロチーズ&グリルチキン」

コクと香りを際立てるゴーダチーズ・チェダーチーズ・パルメザンチーズと、クリーミーさを演出するマスカルポーネチーズの4種のチーズを使用。チキンは炭火焼きにすることで、香ばしさを引き立たせました。チーズソースに、食べ応えのある大きな具材と、外はカリッと中はもっちり食感の焼きたてパンが絡み、たまらない美味しさです。

隠し味にはトマトソースを加え、チーズのコクに程よい酸味をプラス。さらに、たっぷりのチーズソースを一番上にかけることで、とろ〜りと垂れたチーズが食欲をそそるビジュアルに仕立てました。濃厚な味わいを引き立てるブレンドコーヒーやアイスティーと共にぜひお楽しみください。

## ・商品概要

### 「焼きたてサンド 濃厚クアトロチーズ&グリルチキン」

・価格：490円（税込）

※AM11:00~の販売となります。



## 【ご参考】「焼きたてサンド」のこだわり



『カフェ・ベローチェ』人気商品の「焼きたてサンド」は、食べ応えのある全粒粉入りパンを使用しています。注文が入ってから焼き上げるため、出来立てを楽しむことができます。また、焼成方法にもこだわり、高温・短時間で焼き上げることによって、外はカリッと、中はもっちりの食感を生み出しています。

## ・濃厚なオリジナルソースがペンネに絡む!「濃厚カルボナーラ〜燻製ベーコン〜」

オリジナルのカルボナーラソースに、アクセントとして燻製ベーコンの香りと旨味を加え、後味を整えるブロッコリーを組み合わせた一品。休み時間などに軽く食べやすいよう、ショートパスタであるペンネを選びました。モッツアレラチーズ、パルメザンチーズ、チェダチーズなどを使用した、ペンネに絡むコク深いオリジナルソースに、最後の仕上げとしてたっぷりのパルメザンチーズをかけています。さらに、厚切りの燻製ベーコンは通常よりもじっくり燻製し、濃厚なソースにも負けない香りと旨味を引き出しました。こだわりのソースを味わっていただくため、スプーンでお召し上がりいただくのがおすすめ。後味をさっぱりさせるアイスコーヒーやアイスティー・ルイボスミントティーとのペアリングもおすすめです。

## ・商品概要

### 「濃厚カルボナーラ〜燻製ベーコン〜」

・価格：720円（税込）

※AM11:00~の販売となります。

※一部店舗ではお取扱いがございません。



## ・背徳感あふれる濃厚チーズケーキで自分にご褒美を。「濃厚直火焼きチーズケーキ」

とろっとした濃厚な味わいと、大きめのサイズ※が、背徳感溢れるチーズケーキです。直火で表面を焼くことで、綺麗な焼き目と香ばしさ、外は固め、中はとろ〜り食感を実現。オーストラリア産のクリームチーズを使用し、濃厚な舌触りに仕立てました。濃厚ながらも後味はさっぱりとしているため、ボリューム感はあるものの最後まで食べ飽きない味わいです。ブレンドコーヒーや紅茶等と合わせて、自分への贅沢なご褒美時間をお楽しみください。

※2024年現在販売中のグランドメニュー「バイクドチーズケーキ ～北海道産チーズ使用～」と比較

### ・商品概要

#### 「濃厚直火焼きチーズケーキ」

・価格：480円（税込）



## ・とことんミルキーなのに後味すっきり！？「濃厚クリーミーカフェラテ」

通常のカフェラテより、乳脂肪分が1.3倍※のミルクを特別に使用し、たっぷりのホイップもトッピング。素材の質にこだわった濃いミルク感が冬にぴったりのカフェラテです。甘くなりすぎないように、バランスを追及しエスプレッソも増量しました。エスプレッソの苦味とコクが際立ち、濃厚でミルキーな味わいながらも、後味はすっきりと仕上げた大人の贅沢な一品。くつろぎのひとつときに、じっくりと味わっていただきたい商品です。

※2024年現在販売中のグランドメニュー「カフェラテ」と比較

### ・商品概要

#### 「濃厚クリーミーカフェラテ」

・価格：480円（税込）～530円



## ・デジタルクーポンが合計3,000名様にその場で当たるSNSキャンペーン開催！

「どっ濃フェア」の商品に使えるデジタルクーポンがその場で当たる、Xでのフォロー&リポストキャンペーンも実施いたします。

・賞品：どっ濃フェア商品 200円OFFクーポン（2,700名様）  
どっ濃フェア商品 無料クーポン（300名様）

・対象商品：「焼きたてサンド 濃厚クアトロチーズ&グリルチキン」  
「濃厚カルボナーラ～燻製ベーコン～」  
「濃厚直火焼きチーズケーキ」  
「濃厚クリーミーカフェラテ」

・期間：2025年1月9日（木）～2025年2月7日（金）

※当選クーポンの引き換えは3月12日（水）までとなります。

・参加方法：『カフェ・ベローチェ』の公式Xをフォロー&該当投稿をリポスト。

※おひとり様1回のみ参加となります。

- ・当選人数：3,000 名様（1 日 100 名様）
- ・引き換え店舗：『カフェ・ベローチェ』全店
- ・特設サイト：<https://x.gd/WEfto>

以上

#### 【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 全体で、11 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	: 9,708 名（うち社員数 848 名、2024 年 1 月現在）
展開ブランド	: カフェ・ベローチェ、THE SMOKIST COFFEE 珈琲館、珈琲館 蔵、CAFE DI ESPRESSO 珈琲館 カフェ・ド・クリエ／カフェ・ド・クリエ ホピタル／カフェ・ド・クリエ リーブル カフェ・ド・クリエ グラン／カフェ・ド・クリエ プラス／メゾン・ド・ヴェール

#### 【カフェ・ベローチェについて】



1986 年 11 月 1 日に、セルフサービス型※のコーヒーショップとして、「代々木」に第 1 号店をオープンしました。現在全国に、約 160 店舗を展開しています。スピーディーなサービスで、美味しい食事を提供しています。

※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

コーポレートサイト：<https://c-United.co.jp>

カフェ・ベローチェ公式ネット通販：<https://x.gd/GjM8b>

カフェ・ベローチェ公式サイト：<https://c-United.co.jp/veloce>

<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](mailto:public_relations@c-United.co.jp)