



セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE

2025年2月25日

株式会社セブン-イレブン・ジャパン

セブン-イレブンとジェラート ピケ カフェのコラボクレープアイス！
「ザ・クレープ pique cafe」（数量限定）を3月4日（火）から発売開始
～ピケカフェの人気商品「バターとお砂糖のクレープ」をイメージ～



株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：永松文彦）は、株式会社マッシュフードラボ（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：近藤広幸）が展開するクレープ専門のカフェ「gelato pique cafe（ジェラート ピケ カフェ、以下ピケカフェ）」と、森永製菓株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：太田栄二郎、以下森永製菓）が製造・販売するクレープアイス「ザ・クレープ」のコラボレーションスイーツとして「ザ・クレープ pique cafe（ピケ カフェ）」を、2025年3月4日（火）より発売します。

味と食感に加え、特別感溢れるデザインもポイント

今回のコラボは、スイーツが好きで日頃からセブン-イレブンに足を運んでくださる方のために、見て楽しく、食べて幸せな気持ちになれる商品を提供したいと考えた結果、



セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE

森永製菓の人気クレープアイス「ザ・クレープ」とのコラボが実現しました。心地良い食感と高品質な味わいに加え、見た目の可愛らしさにもこだわり、特別感溢れるデザインに仕上げました。



ピケカフェとのコラボ商品



■ 「ザ・クレープ pique cafe」 218円（税込 235.44円）

ピケカフェと「ザ・クレープ」のコラボスイーツ！今回は、ピケカフェの人気メニュー「バターとお砂糖のクレープ」をベースに、心やすらぐような食事「コンフォードフード」というピケカフェのコンセプトを商品に取り入れました。

クレープ生地は、森永製菓の「ザ・クレープ」シリーズの特徴でもある冷凍下でも“もちもち”な食感を味わえる厚焼き仕立て。ピケカフェをイメージした“ピケブルー”を用いた甘さ控えめのクリームと、ビスケットクランチ、コーンフレーク入りのホワイトチョコが絶妙にマッチしています。見た目も可愛く、特別感溢れるクレープは、セブンイレブン限定・数量限定です。ぜひ、この機会にお試しください！

発売日：3月4日（火）～

販売エリア：全国（数量限定）



セブン-イレブン商品 *PRESS RELEASE*

※店舗によって価格が異なる場合がございます。

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しています。

※店舗によって一部取り扱いがない商品や商品名・規格が異なる場合がございます。

※画像はイメージです。

※情報は現時点でのものです。最新の情報は HP をご確認ください。

「ピケカフェ」の看板メニューは厚焼きのフレンチクレープ

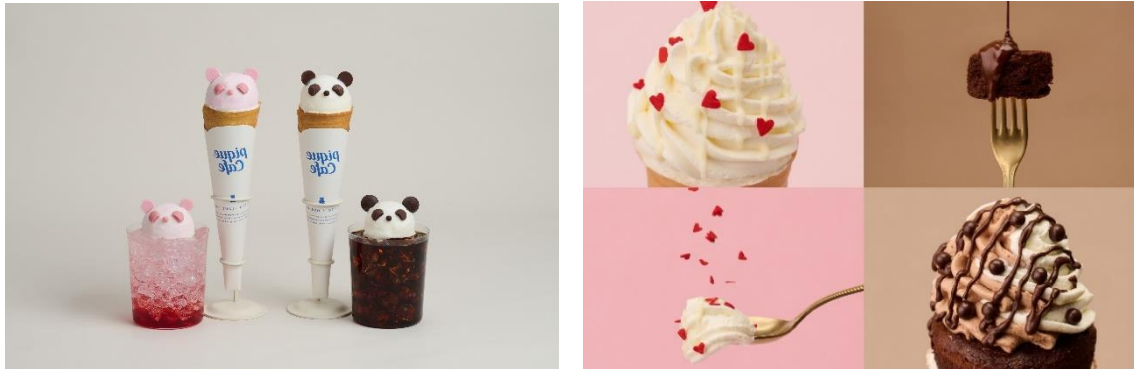
”大人のデザート”をコンセプトに、着心地にこだわったルームウェアを展開する「ジェラート ピケ」から誕生した「ジェラート ピケ カフェ」。同カフェにおける名物はフランス産の高級発酵バターとオリジナルブレンド小麦を使用したフレンチバタークレープです。

外側はサクサクで食べ進めるともちもちになっていく香りのよい生地は、様々な小麦粉を試して導き出したこだわりの配合によるもの。バターをたっぷり塗り広げながら焼き上げていく、“生地を楽しむクレープ”です。また、見た目も可愛くクリームやフルーツをたっぷり包んだ季節限定商品も人気で、食べるだけで幸せな気分になれるスイーツとして若い世代を中心に絶大な支持を集めており、その美味しさは多様な広がりを見せています。





セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE



gelato pique cafe (ジェラート ピケ カフェ、以下ピケカフェ) 担当者コメント

ザ・クレープのコンセプトにピケ カフェとして共感できるところが多く、今回コラボさせていただきました。

開発の際には、ピケ カフェのシグネチャーである「バターとお砂糖のクレープ」を再現するべく、濃厚な風味やサクサクもちもちとした食感などの細部のディテールにもこだわりました。アイスのカラーもシンボルカラーである「ピケブルー」を表現するため、納得がいくまで何度も調整していただきました。

ザ・クレープとピケ カフェのシナジーで、口いっぱい広がる幸せをお楽しみください。

森永製菓「ザ・クレープ」担当者のコメント

ザクザクもちもちなめらかという「ザ・クレープ」の美味しさはそのままに、ジェラートピケカフェ人気メニュー「バターとお砂糖のクレープ」の味わいをどのように表現するかという点にこだわりました。

何度も試作を行い関係者での議論を重ねて、「シュガークレープ風アイス(※)」に辿り着きました。

また、アイス・パッケージともにジェラートピケカラーを使用しており、見た目の可愛さにもこだわって作りました。

(※バター香料使用)

株式会社マッシュフードラボ

代表取締役社長：近藤 広幸

本社：〒102-0083 東京都千代田区麹町 5-7-1 ダイビル 5F



セブン-イレブン商品 *PRESS RELEASE*

設立：2013年9月2日

事業内容：飲食店の経営

<https://www.mashfoodlab.com/#company>