



さかい珈琲

報道関係者各位

2022年6月23日

株式会社 J・ART

【さかい珈琲】夏の期間限定メニューが7月7日より登場

～北見ハッカ通商×さかい珈琲のコラボレーションメニュー & 夏にぴったりのパスタとパンケーキ～

株式会社 J・ART（本社:岐阜県各務原市、代表取締役:坂井哲史）が運営する「さかい珈琲」では、7月7日（木）より、夏の期間限定メニュー「チョコミントパンケーキ」、「チョコミントフラッペ」、「フレッシュ赤肉メロンのパンケーキ」、「海老とトマトのバジルソースパスタ」を販売いたします。

■「さかい珈琲」は、パンケーキ&フードメニューが充実したオールデイ対応のカフェ

さかい珈琲はパンケーキ、フードメニュー、ドリンクのクオリティが高く品揃えが充実していて、モーニング、ランチ、ティータイム、ディナーと全時間帯で利用を楽しむことができるカフェ。

客席はソファ席でゆったりと過ごすことができ、食事、おしゃべり、読書などさまざまな利用動機に対応しています。

昨年ご好評いただいた、チョコミントパンケーキ、バジルソースパスタの再登場に加え、チョコミントフラッペとフレッシュメロンのパンケーキの4品で夏を満喫できるメニューを揃えました。



■対象店舗

店舗により、取扱商品、販売期間、販売時間、価格等が異なります。

詳細は各店舗にお問い合わせください。

■販売開始

2022年7月7日（木）～8月下旬

※予定、予告なく販売を終了する場合がございます。



さかい珈琲

【北見ハッカ通商×さかい珈琲の美味しいコラボレーション】

チョコミン党必見！ミント好きにはおなじみ、「北見ハッカ通商」とのコラボメニューが登場です。



チョコミントパンケーキ（1日数量限定）

1,280円（税込）

夏にうれしいひんやり冷たいチョコレート生地のパンケーキに、ハッカクリーム※、チョコソース、ミントアイス※を添えました。さわやかな香りも存分に楽しんでいただけるよう、北見ハッカ油は仕上げにふりかけました。

※ハッカクリーム、ミントアイスには北見ハッカ油は使用していません。



チョコミントフラッペ

680円（税込）

シャリシャリ食感のフラッペに、砕いたココアクッキーが食感のアクセント。さっぱりしたミントがチョコレートとホイップクリームの甘さを引き立てる、夏にぴったりのドリンクです。

■株式会社北見ハッカ通商について

かつて北海道北見地方では、天然ハッカを世界シェアの70%以上を生産していた時代があり、その地で創業した「北見ハッカ通商」は様々なハッカ製品を世の中に送り出しています。

おなじみのハッカ油やハッカ飴などを始め、ハッカ特有の清涼感を活かしたウェットティッシュ、ミントクリームなどを展開しています。

「ハッカの灯を消してはいけない」という理念のもとに、特色のある地域となるために貢献したい。

北見の地でそんな挑戦を続けている企業です。



さかい珈琲



フレッシュ赤肉メロンのパンケーキ 1,580 円 (税込)

一皿にメロン 1 / 4 玉使用。
パンケーキの間にはカットメロンとメロンソースをはさみました。
ジューシーなフレッシュメロンとたっぷり生クリームの贅沢な甘さが堪能できます。



海老とトマトのバジルソースパスタ 1,180 円 (税込)

ぷりぷりの海老にトマトやズッキーニをあわせ、見た目にも鮮やかに仕上げました。
さわやかなバジル香るソースを絡めてお召し上がりください。
※一部の店舗ではサラダとフォカッチャ付きプレート (1,380 円) での提供です。

※画像はすべてイメージです。

※店舗の休業や営業時間の変更および、メニューの一部を販売中止している場合がございます。

詳細は各店舗にお問い合わせください。

さかい珈琲公式サイト <https://www.sakaicoffee.jp/>

■株式会社 J・ART/「さかい珈琲」チェーン本部

会社設立：1987 年 10 月

代表取締役：坂井哲史

本社：岐阜県各務原市蘇原東島町 4 丁目 61 番地

東京本社：東京都千代田区外神田 6 丁目 14 番 2 号 サカイ末広ビル 8 階

事業内容：飲食店の経営、不動産賃貸業、さざれ石の販売

飲食店の経営は「さかい珈琲」のチェーン展開の他、新たに豚肉の薄切りを炭火で蒲焼風に焼いた「かば金」、秘伝のタレと備長炭で焼き上げた鰻を使い、極上のうな丼を提供する「美濃金」のチェーン展開も開始している。