

# 和食さと 瑞々しい『白桃』を使った旬のデザートメニューが新登場!!

「白桃のコンポート」や「カスタードクリーム」を使用したパフェやドルチェです♪

**<販売期間> 2022年6月16日(木)～9月上旬予定**

## ■夏のデザート「白桃」を使ったデザートがスタート♪

国内208店舗を展開する「和食さと」では、瑞々しい口当たりと甘い香りが特徴の「白桃」を使用し、見た目にも楽しめる白桃のパフェやドルチェなど、季節感たっぷりの新デザートを期間限定で販売中です。今年の白桃パフェは白桃のコンポートに、爽やかなピーチジュレや、バニラシードを使った香り豊かなカスタードクリームをトッピングした見た目にもカラフルな贅沢なパフェです。そして人気のドルチェシリーズに「白桃のとろあまドルチェ」が新登場。実は中に白玉やホイップクリームなどが隠れていて、食べ進めるごとに色々な食感や味を楽しむデザートです!!そして今回新デザートで、かき氷を使った「彩りフローズンサンデー」が新登場。白桃とマンゴー、そしていちごなど味の変化が楽しめるのが特徴の新商品です。

是非この機会に、和食さとのお店で白桃のデザートで楽しいひとときをお過ごしください。



### 【期間限定デザート販売概要】

- 対象店舗 和食さと全店(208店舗)
- 販売期間 6月16日(木)～9月上旬予定
- ※一部店舗では食材の状況等により商品内容、食器等が異なる場合があります。
- ※一部の食材の中には、産地や仕様など変わる場合があります。
- ※本メニューは予告なく変更/中止する場合があります。



白桃のとろあまドルチェ 438円

白桃のコンポートに、香り豊かなカスタードクリーム、白玉やピーチジュレなど、何が出来るのか楽しめるドルチェです。



彩りフローズンサンデー 438円

白桃とマンゴー、そしていちごなど味の変化も楽しめるかき氷を使った新デザートです。



白桃と芳醇カスタードのパフェ 658円

白桃のコンポートにバニラシードを使用したカスタードクリーム、そしてバニラアイスなど見た目にも楽しめる贅沢なパフェです。



ピーチメルバ風 548円



桃のジュレポンチ 328円



白桃のシロップ漬け 218円

**<お問い合わせ先> サトフードサービス株式会社 和食さとマーケティング部**  
 (担当) 山口・四宮 TEL:070-1305-6114 E-mail: hanbaisokusin@sato-rs.jp  
 オフィシャルHP : <https://sato-res.com/sato/>