

報道関係各位

女性に人気の秋の食材“栗”を使ったベニエが登場
『マロングラッセとマスカルポーネのベニエ』
& 『モンブラン風ベニエ』 期間限定発売

株式会社ダスキン（本社：大阪府吹田市、社長：山村 輝治）が運営するカフェオレとベニエ*の専門店「カフェデュモンド」は、10月15日（月）から、秋の旬の食材“栗”を使用した期間限定のベニエ2種を発売します。

カフェデュモンドでは、これまで“栗”を使用した商品を秋季限定で発売しており、たいへんご好評をいただいております。

今年の新商品『マロングラッセとマスカルポーネのベニエ』は、マロングラッセを贅沢にトッピングしたベニエに、マスカルポーネ、ほろ苦さがアクセントのエスプレッソソースをセットにした商品です。

昨年ご好評をいただき、今年も引き続き発売する『モンブラン風ベニエ』は、ベニエにマロンクリーム、栗の甘露煮まるごと1個、パウダーシュガーをトッピングした商品です。

この時期にしか味わえない、“秋”を感じられる『ベニエ』をぜひご賞味ください。

*ベニエ・・・アメリカ南部・ニューオーリンズ名物の四角いドーナツ。カフェデュモンドでは、できたてのあつあつでご提供します。

「マロングラッセとマスカルポーネのベニエ」 450円



ひとロサイズのあつあつのブチ・ベニエに、サバトン社※製マロングラッセをトッピングしました。また、ベニエやマロングラッセと相性の良いマスカルポーネ、ほろ苦さがアクセントのエスプレッソソースをセットで提供。お好みの量で組み合わせてお召し上がりいただける新感覚のベニエです。

「モンブラン風ベニエ」 380円



三角形のあつあつのベニエに、サバトン社※製マロンクリーム、栗の甘露煮まるごと1個、ホイップクリーム、パウダーシュガーをデコレーションし、贅沢に仕上げました。

※サバトン社・・・フランス有数のフルーツの産地・アンデッシュ県で創立された、世界的ブランドのフルーツ加工メーカー

販売期間	2012年10月15日（月）～ 11月30日（金）＜予定＞
対象ショップ	カフェデュモンド全店＜JR京都駅ビルショップ、ひばりが丘パルコショップを除く＞ ※ひばりが丘パルコショップでは同じメニュー名で内容の異なる商品を販売しています。
お客様からの問い合わせ先	ダスキンフードグループお客さまセンター TEL：0120-112-020 ホームページ http://www.cafedumonde.jp

■この件に関するお問い合わせ先

株式会社ダスキン フードグループ 広報担当 TEL:06-6821-5239 FAX:06-6821-5386
E-mail:Food-service-koho@mail.duskin.co.jp