



Press Release

2023年3月16日

C-United 株式会社

**『カフェ・ド・クリエ』、春を彩る「まるやか苺ラッシー～いちご果肉入り～」、
「海老とスナッフえんどうのピリ辛トマトソース」
が3月22日に登場！**

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、2023年3月22日（水）より全国の『カフェ・ド・クリエ』において、春にぴったりな甘酸っぱいドリンク「まるやか苺ラッシー～いちご果肉入り～」と、ほんのりピリ辛な「 Pasta 海老とスナッフえんどうのピリ辛トマトソース」を発売いたします。



ドリンクメニュー「まるやか苺ラッシー～いちご果肉入り～」は、苺のつぶつぶ食感が楽しい苺の果肉入りのソースに、北海道牛乳とさっぱりとした味わいのブルガリアヨーグルトのラッシーをあわせました。コクのあるまるやかなラッシーに、苺の甘酸っぱい味わいが暖かくなってきた季節にピッタリなアイスドリンクです。

フードメニュー「 Pasta 海老とスナッフえんどうのピリ辛トマトソース」は、トマトの爽やかな酸味が特長のトマトソースに、輪切りの唐辛子を加えたピリ辛な味わいの Pasta です。ぷりぷりの海老や春野菜のスナッフえんどうをあわせた季節の Pasta です。

カフェ・ド・クリエの新メニューで新生活のひとときをお過ごしください。

・商品概要

まろやか苺ラッシー〜いちご果肉入り〜

460 円〜 ※一部店舗にて価格が異なります。



苺の甘酸っぱいソースとまろやかなラッシーの組み合わせが、暖かくなる季節にピッタリなアイスドリンクです。

海老とスナップえんどうのピリ辛トマトソース

790 円〜 ※一部店舗にて価格が異なります。



ピリ辛なトマトソースパスタに、ぷりぷりの海老と春野菜のスナップえんどうをトッピングした、季節のパスタです。

・販売店舗：

全国の『カフェ・ド・クリエ』

※一部店舗にて価格が異なる場合がございます。

・販売期間：2023年3月22日（水）～

以上

【C-United 株式会社について】



C-UNITED

“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 グループ全体で、12 ブランド約 600 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 : 8,731 名（うち社員数 676 名）

展開ブランド : カフェ・ベローチェ、THE SMOKIST COFFEE、CAFE DI ESPRESSO 珈琲館

珈琲館、珈琲館 蔵、コーヒーハウス・シャノアール、

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・クリエについて】



1994年11月に、セルフサービス型[※]のショップとして名古屋・伏見に第1号店をオープンし、現在全国に約200店舗を展開しています。バラエティ豊富な季節のドリンクやお食事をご提供しています。

※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・ド・クリエ HP：<https://www.pokkacreate.co.jp/crie/>

<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