

報道関係者各位

株式会社サンマルクカフェ

**サンマルクカフェ×ハワイアンホースト初のコラボチョコクロが登場！
真夏にぴったりな果汁感溢れるスムージー2種類とともに
7月28日（金）より期間限定で販売開始！
～夜空に舞う花火を連想させる季節限定パフェも同時発売～**

株式会社サンマルクカフェ（本社：岡山県岡山市 代表取締役社長：鎌田 滋之）は、7月28日（金）より、「夏」をテーマにした期間限定の新商品として、ハワイの老舗チョコレートメーカー・ハワイアンホーストとのコラボレーション商品『プレミアムチョコクロ ハワイアンホースト マカダミアナッツ』と、果汁感あふれる『白桃スムージー & ちゅるんとジュレとジューシー果肉』・『アプリコットスムージー & ところ〜り黄桃果肉ソース』、さらに、夜空に舞う花火をイメージした季節限定パフェ『夏の夜空 美しく咲く 花火パフェ』を販売します。

プレミアムチョコクロは、ハワイアンホーストを代表する商品「マカダミアナッツチョコレート」をサンマルクカフェ流に表現した、マカダミアナッツの食感や風味、チョコレートとの抜群の相性を存分にお楽しみいただける商品です。ドリンク2種類は、夏に旬を迎える桃とアプリコットを使用し、まるでフルーツをそのまま口に入っているかのような果汁感たっぷりのスムージーに仕上げました。さらに、このたび第2弾となる季節限定パフェは、夏の風物詩である花火をイメージし、夏の夜空に舞う儂くも美しい花火のような見た目と食感、味わいにこだわりました。暑い夏は涼しい店内で、サンマルクカフェが表現する様々な「夏」の美味しさとお過ごしください。



サンマルクカフェ×ハワイアンホースト初のコラボ！マカダミアナッツをふんだんに使用した食べ応え抜群の『プレミアムチョコクロ ハワイアンホースト マカダミアナッツ』

『プレミアムチョコクロ ハワイアンホースト マカダミアナッツ』は、『チョコクロ』をちょっとリッチに進化させた『プレミアムチョコクロ』シリーズの限定商品です。ハワイの老舗チョコレートメーカー・ハワイアンホースト監修のもと、同社の代表的な商品「マカダミアナッツチョコレート」の味わいを、サンマルクカフェオリジナルのチョコクロで表現しました。

チョコレートの風味を最大限に感じていただくため、生地には香り高いチョコレートを練り込み、ごろごろとしたマカダミアナッツとサンマルクカフェオリジナルのチョコレートを包み込みました。さらに、上部にはチョコレートの甘味をより引き立たせるためシロップを塗り、細かく刻んで香ばしく焼き上げたマカダミアナッツをふんだんにトッピング。チョコレートとマカダミアナッツの相性抜群な味わいと、サクサクとしたクロワッサン生地とザクとしたマカダミアナッツの食感の違いをお楽しみいただけます。

夏らしいハワイの広い空を連想させるパッケージとBOX デザインは、ちょっとしたプレゼントにもぴったりです。



暑い季節にぴったり！フルーツのみずみずしい果汁感たっぷりのジューシーなスムージー

- 白桃スムージー & ちゅるんとジュレとジューシー果肉
- アプリコットスムージー & とろ〜り黄桃果肉ソース

ドリンク2種類は、真夏にぴったりなさっぱりとした味わいの白桃とアプリコットをベースに、フルーツの自然な甘みと美味しさを感じられる、果汁感たっぷりでジューシーなスムージーです。

『白桃スムージー & ちゅるんとジュレとジューシー果肉』は、国産の白桃を贅沢に使用し、白桃をそのまま食べているかのようなジューシー感溢れるスムージーに仕上げました。トッピングには、シロップ漬けした白桃の果肉と、ちゅるんとした白桃ジュレをのせ、どこを取っても白桃感が満載なドリンクです。

桃のスムージーは、2015年の初登場以来大人気の商品で、白桃の味わいをさらに楽しんでいただけるよう、スムージーやトッピングの果肉に加え、白桃ジュレを初採用しました。新たな食感やのど越しとともに、パワーアップした白桃の味わいをご堪能ください。

『アプリコットスムージー & とろ〜り黄桃果肉ソース』は、アプリコットの自然な甘さと程よい酸味を生かしたすっきりとした味わいのスムージーです。とろとしたアプリコットソースでシロップ漬けした黄桃の果肉をトッピングすることで、ジューシーな果肉感と黄桃の甘さが合わさったフルーティーな味わいが楽しめます。果肉自体の美味しさはもちろん、スムージーと合わせて飲むことで、果汁や果肉感満載のフレッシュな味わいが口の中いっぱい広がります。



● 商品概要

商品名称：プレミアムチョコクロ ハワイアンホースト マカダミアナッツ

価格：単品 340円（税込）、5個入BOX 1,400円（税込）

販売期間：2023年7月28日（金）～2023年9月7日（木）

※予告なく販売を終了する場合がございます。予めご了承ください。



商品名称：白桃スムージー & ちゅるんとジュレとジューシー果肉

価格：Sサイズ 590円（税込）

販売期間：2023年7月28日（金）～2023年9月7日（木）

※予告なく販売を終了する場合がございます。予めご了承ください。



商品名称：アプリコットスムージー & ころ〜り黄桃果肉ソース

価格：Sサイズ 590円（税込）

販売期間：2023年7月28日（金）～2023年9月7日（木）

※予告なく販売を終了する場合がございます。予めご了承ください。



夏の夜空に舞う、儚く美しい花火を連想させる『夏の夜空 美しく咲く 花火パフェ』が登場！

『夏の夜空 美しく咲く 花火パフェ』は、2023年6月に登場し大人気の『濃いお抹茶ソースの宇治抹茶パフェ』に続く、季節限定パフェの第2弾です。代表的な夏の風物詩である「花火」をモチーフに、夏の夜空に美しく咲く、どこか儚く、おぼろげで淡い花火の世界を表現するため、食べた瞬間から口の中で消えてなくなる「おいり」や「わたあめ」を使用しました。

「おいり」は、香川県の名産品で、古くから婚礼のお祝い菓子として親しまれ幸せの象徴とされている、優しく上品な味わいの米菓です。ふわっと溶ける軽い食感で花火の儚さを、淡いピンクや黄色の可愛らしい色合いで花火の華やかさを表現しました。北海道ミルクを使用した濃厚な味わいのソフトクリームと合わせることで、新たな味わいと食感が楽しめます。「わたあめ」は、ふんわりとした見た目を雲に見立て、そこに金粉を振りかけることで、花火のきらきらした様子を表現しました。口の中に入れた瞬間から甘く溶けて消えていく様を、花火が消えていく様子と掛け合わせ、食べた時も花火の儚さや淡い世界をお楽しみいただけます。

本商品は、ソースなし・キャラメルソース・チョコソースが選択可能です。キャラメルソースは優しくまろやかな味わい、チョコソースはチョコレートの濃厚な味わいがプラスされ、ソースなしではソフトクリームの自然なミルクの味わいと、気分に合わせて味わいで、サンマルクカフェに咲く異なる色合いの花火をお楽しみください。



商品名称：夏の夜空 美しく咲く 花火パフェ

価格：590円（税込）

販売期間：2023年7月28日（金）～2023年9月28日（木）

※予告なく販売を終了する場合がございます。予めご了承ください。

●サンマルクカフェについて

サンマルクカフェは、1番の人気商品「チョコクロ」をはじめ、長年の人気商品「やみつきドッグ」や「じゃがバタデニッシュ」など全てのパン、サンドイッチを店内で手作りしている No.1 ベーカリーカフェです。独自開発の「遠赤外線」効果を発するオーブンを使用し、毎日お客様へ焼きたてパンをお届けしております。サンマルクカフェは「最高のひととき」を創造し続けます。



●会社概要



(サンマルクカフェ+ R カメイドクロック店 外観)

会社名：株式会社サンマルクカフェ

所在地：岡山県岡山市北区平田 173-104

代表者：鎌田 滋之

設立：1989年3月

URL：<https://www.saint-marc-hd.com/saintmarccafe/>

事業内容：サンマルクカフェ事業

【サンマルクカフェ 公式サイト】

Twitter https://twitter.com/st_marc_cafe309

Instagram https://www.instagram.com/saint_marc_cafe_official

【お客様からのお問い合わせ先】

お客様相談窓口

TEL：086-250-8409（平日9時～17時）

お問い合わせフォーム

URL：<https://saint-marc-hd.com/mailform/opinion.html?gyotai=cafe>

※本プレスリリース内の画像は全てイメージです。

※掲載内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

※店舗により、取り扱いのない商品もございます。