

～“おでんのきせつ”寒い日にはプロント流洋風おでん！～ 1月7日（月）より全国の「カフェ&バー プロント」で “バータイム”冬の新メニューを販売いたします。

株式会社プロントコーポレーション(本社:東京都港区 / 代表取締役社長:竹村典彦)は、1月7日(月)より全国の「カフェ&バー プロント」のバータイムで、冬の新メニューの販売を開始いたします。

昨今、女性を中心に「洋風おでん」とワインのマリアージュを楽しむことが人気となっています。

プロントでは、そのニーズにお応えすべく、冬にぴったりのプロント流洋風おでんを提供いたします。出汁の染みだ野菜やはんぺん、餃子などの具材をポルチーニソースやトマトクリームソースと合わせました。ワインによく合う温かい一品となっています。

また、根強い人気のレモンサワーは、皮まで美味しく食べられる今が旬の瀬戸内レモンを期間限定で使用。フードは広島県産レモンの新感覚辛味調味料「レモスコ」を添えたマリネやピザを販売いたします。

寒い冬でも、美味しくて温まるメニューをお楽しみいただけます。

今後も幅広い層の方にとって使い勝手のよいカフェ&バーとなるよう様々なメニュー開発、店舗づくりを行ってまいります。

冬の新メニュー 詳細

【プロント流 洋風おでん】

冬の寒い時期にピッタリのおでんは、低カロリーで、野菜不足を気にする方にもおすすめです。定番の大根から、変わり種のはんぺんを油揚げで挟んだ「信田はんぺん」など、ソースやお出汁までお楽しみいただけるよう、3種類のおでんをご用意いたしました。

販売期間:1月7日(月)～

販売店舗:全国の「カフェ&バー プロント」「プロントイルパール」

*一部販売していない店舗もあります。



おでん
 大根とマッシュルームの
 ポルチーニソース
 490円
 おでんの定番の大根と
 イタリアの松茸と呼ばれる
 ポルチーニソースの
 組み合わせは相性抜群！



おでん
 信田はんぺんと出汁餃子
 450円
 信田はんぺんと出汁餃子を
 あっさりとしたスープで
 お召し上がりいただけます。



おでん
 玉ねぎと辛ソーセージの
 トマトクリーム
 390円
 玉ねぎの甘さとソーセージの
 辛さがトマトクリームソースに
 よく合います。一風変わった
 おでんをお楽しみいただけます。



【ドリンク】

しまなみレモンは、愛媛県今治市の直営農園にて栽培されており、爽やかな酸味の中に甘みのある果肉が特徴で、皮まで美味しく食べられます。ソーやカクテル、マリネに使用しました。

また、広島県産レモンの果汁と皮、酢、唐辛子、藻塩を絶妙なバランスでブレンドした「すっぱい・辛い・旨い」の新感覚辛味調味料「レモスコ」と相性抜群のマリネやふんわりピザをご用意しております。



瀬戸内レモンソー
(期間限定しまなみ
レモン使用)
590円

定番のレモンソーに
期間限定でしまなみレ
モンを使用しました。



ストロングドライ
瀬戸内レモンソー
(期間限定しまなみ
レモン使用)
650円

(アルコール度数 9.6%)
ガツンとくる強いお酒が
飲みたい方におすすめ
の高アルコール・強炭酸
ドリンク。



ほろよい瀬戸内
はちみつレモンじゃもん
590円
(アルコール度数 1.3%)

王道のはちみつレモン
に、白ワインを合わせま
した。アルコール度数が
低いので、お酒が苦手
な方にもおすすめのカ
クテルです。



【バーフード】



タコとセロリのしまなみレモンマリネ
(レモスコ添え)
530円

タコとセロリの食感をあっさりとした甘酸っぱい
マリネでお楽しみください。お好みでレモスコを
かけてお食べください。



ふんわりピザサーモンクリーム
(レモスコ添え)
690円

サーモンとさっぱりとした酸味のあるレモスコ
との相性は抜群！濃厚なクリームソースがお
酒によく合います。

※画像はイメージです。
※価格は全て税込です。

本件に関するお問い合わせ先
(株)プロントコーポレーション 広報室 担当 廣瀬
東京都港区港南1丁目8番27号 日新ビル
TEL:03-6718-6526 (部代表) FAX:03-5769-8510 mailto:chikako.hirose@pr-office.jp
お客様からの問い合わせ先
TEL:03-6718-9671 (プロントコーポレーション代表)お客様相談室 mailto:info@pronto.co.jp