



プレスリリース
報道関係者各位

2023年9月20日（水）

株式会社プロントコーポレーション

**本場イタリアのドルチェ“グラニータ”をイリー流に表現した
「パンナグラニーチェ」など秋季限定ドリンク2種&フード4種が新登場！
～9月26日よりイリー全店で提供開始～**

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：杉山和弘）は、9月26日(火)より全国の「イリーカフェ・エスプレッサメンテイリー（以下、イリー）」^{※1}にて、秋季限定「パンナグラニーチェ ヴィオーラ」や秋の定番マロンドリンク「ドルチェプレッソ モンブラン」などの新商品を提供いたします。



左から「ドルチェプレッソ モンブラン」693円、「パンナグラニーチェ ヴィオーラ」660円

イリーオリジナルの「パンナグラニーチェ^{※2}」は、シチリア発祥のイタリアで愛されるドルチェ“グラニータ”をイリー流に表現したフローズドルチェです。テイクアウトにも適している新メニュー「パンナグラニーチェ ヴィオーラ」は、ぶどう・リンゴ・ラズベリーとジンジャーをアクセントに加え、バイオレット色のサングリアをイメージしたドリンクに仕上げました。

今年のイリー秋の定番商品「ドルチェプレッソ モンブラン」は、ノンアルコールのラムフレーバーをプラスし、上質な洋菓子を感じさせる味わいにブラッシュアップして提供いたします。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション Mail : kouhou@pronto.co.jp



左から「イベリコ豚ベーコンと黒トリュフのカルボナーラ」
「紅ずわい蟹とカルチョフィのオマールトマトクリーム」各1,078円

新登場のパスタ2種は、黒トリュフ入りきのこペースト使用のうま味あふれるカルボナーラソースに、イベリコ豚ベーコンを加えた「イベリコ豚ベーコンと黒トリュフのカルボナーラ」と、オマールベースを加えコクを出したトマトクリームソースにイタリア産カルチョフィをあわせ、紅ずわい蟹をトッピングした「紅ずわい蟹とカルチョフィのオマールトマトクリーム」です。どちらも秋冬に食欲をそそられる味わいのソースに仕上げた、この期間にしか食べることのできないパスタです。



左から「クロワッサンサンド ピスタチオ&ラズベリー」、「クロワッサンサンド 生ハム」各495円

フランス直輸入の生地を使用したクロワッサンサンドも、モーニング限定^{*3}で登場いたします。ドリンクが選べるお得なモーニングセットでお楽しみください。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション Mail : kouhou@pronto.co.jp



今後もイリーは、洗練された空間で旬の食材やトレンドをとり入れたこだわりのイリーコーヒーやスイーツドリンク、ワインとパスタやピッツァなどを提供するイタリアンバー業態として展開してまいります。

■イリーカフェ・エスプレッサメンテイリー



イリーカフェ・エスプレッサメンテイリーは、お客様を温かく迎える「生活に密着した社交の場」として、イリーの厳選された豆と最高の教育を受けたバリスタが高品質なコーヒーを提供します。夜はイタリアンバーにはかかせないアペリティーヴォタイムも充実。イタリアンな感度の高い空間をお楽しみ下さい。

■公式HP <http://espressamenteilly.jp/>

■Instagram @espressamente_illy_jp

※1 一部サービスを実施していない店舗や価格の異なる店舗がございます。また、価格表示は店内飲食時の税込価格となり、テイクアウト時の税込価格は異なります。

※2 パンナグラニーチェはPANNA(=クリーム)とGRANITA(=グラニータ)とDOLCE(=デザート)を掛け合わせた造語で、イリーが提案する新しいデザートカテゴリーです。

※3 モーニングの終了時間は店舗により異なります。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション Mail: kouhou@pronto.co.jp