



プレスリリース
報道関係者各位

2024年2月26日(月)

株式会社プロントコーポレーション

**沖縄黒糖をふんだんに使用した「沖縄黒糖カフェラテ」全国のエプロントにて販売
～沖縄黒糖の消費を通じて離島の産業維持の一端を担いたい～**

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、2月27日(火)より全国の「È PRONTO（エプロント）」^{※1}にて沖縄黒糖を使用したドリンクを販売いたします。



左から「沖縄黒糖カフェラテ」「アイス沖縄黒糖カフェラテ」各 M495円 L550円

今回発売する「沖縄黒糖カフェラテ（ホット／アイス）」は、水飴やハチミツなどの添加物を一切使用せず、沖縄県八つの離島で育ったさとうきびを原材料とした黒糖を使用したコクのあるカフェラテです。また、物販ではエプロントコーヒー豆と沖縄黒糖を使用したオリジナル「沖縄黒糖カフェラテベース」（1,450円）も販売いたします。

■沖縄黒糖とは？

古くから沖縄では、亜熱帯の気候を生かしてさとうきびを栽培し、黒糖を作ってきました。かつては県全域にあった黒糖工場も現在は八つの離島（伊平屋島・伊江島・粟国島・多良間島・小浜

【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 広報担当 Mail：kouhou@pronto.co.jp



島・西表島・波照間島・与那国島)のみとなり、さとうきびの汁を搾って、そのまま煮詰めるという昔ながらの製法を守りながら沖縄黒糖を作り続けています。

エプロントでは、沖縄黒糖の消費拡大と沖縄黒糖を製造する離島8島の産業維持の一端を担いたいという想いから、2023年1月より期間限定メニューとして沖縄黒糖を使用した商品の提供を実施いたしました。2023年は沖縄黒糖400年という記念すべき1年でした。これからも沖縄黒糖の消費拡大のため、商品開発、販売にも力をいれてまいります。

今後もエプロントは、多彩なレモネード、こだわりのグルメドッグ、季節限定のスイーツ、揚げ物を中心としたフードやアルコールなどを提供するカフェ業態として、展開してまいります。



■È PRONTO (エプロント)

「È PRONTO (エプロント)」とは、イタリア語で「準備OK」「ご飯できたよ」という家庭的な言葉。様々な人々が行き交い、好きな時に好きなだけ時間を過ごす場所。程良く気持ち良く、誰もがとけ込めるカフェ。エプロントは、あらゆる人々の心と生活に心地よくフィットする、とっておきの“自分の場所”として一日中お好きなシーンで寛ぎの時間をお過ごしいただけます。

公式HP <http://epronto.jp/>

Instagram @epronto_official

※ 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。

【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 広報担当 Mail : kouhou@pronto.co.jp