



プレスリリース
報道関係者各位

2024年2月29日

株式会社プロントコーポレーション

**お花見気分満載！桜をイメージした「天然水の削り氷 桜もちみるく」や
自分で包む新感覚のどら焼きなど、春のツムギオリジナル和スイーツが新登場！**

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、3月7日（木）より全国の「和カフェ Tsumugi^{※1}（以下、ツムギ）」にて、和スイーツ2種とドリンク2種を期間限定で販売いたします。



今回登場するツムギオリジナルの新メニューは、桜の香りや美味しさをお楽しみいただける削り氷や、苺のコンポートや粒あんなど5種類の具材をお好きな組み合わせでお楽しみいただける新感覚の手包みどら焼きなど、季節感溢れる和スイーツとドリンクです。

また、ドリンクは、すべての和スイーツや和ご飯にセット価格（418円）でお付けすることができますので、お気軽にお召し上がりいただけます。

【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



「天然水の削り氷 桜もちみるく」 1,485円 小盛1,155円

天然水の削り氷の上に桜みるくシロップ、桜ホイップ、黒蜜、桜チョコをかけ、桜の花をトッピング。氷の中には桜餅風アイスが隠れています。少し食べ進めたあと、別添えの求肥（ぎゅうひ）と桜舞うジュレをかけて味わうことで普段の削り氷とは違う食感を味わうことができます。



「手包みどら焼き～苺とあんバター～」 900円

どら焼きの皮に、四角いもちもちの求肥（ぎゅうひ）、ホイップ、苺のコンポート、粒あん、バターをお客様のお好きなように挟んでお召し上がり頂くスイーツです。



「清見オレンジの和紅茶ソーダ」 660円

国産清見オレンジ使用のシロップと鹿児島県産の和紅茶をソーダで割ったスッキリとした味わいの冷たいティーソーダです。和ご飯との組み合わせがおすすめです。



「ミント香るあんずの煎茶」 660円

三重県産と福岡八女産の茶葉をブレンドしたかぶせ茶にあんずシロップとミントの爽やかな味わいを加えた温かい季節のお茶です。和スイーツとの組み合わせがおすすめです。

【本件に関するお問い合わせ先】



今後もツムギは、みなさまの心に響く「和みの空間」を意識し、バラエティ豊富なドリンクと和スイーツ、和ごはんを提供するカフェ業態として、全国に展開してまいります。



■和カフェTsumugiとは

「和カフェTsumugi（ツムギ）」は、和のモチーフや色（藍色）を取り入れた居心地のよい空間と、和テイストのドリンクやごはん・スイーツなどを取り揃えた、ココロに響く新しいスタイルのカフェです。創業百六十年の歴史をもつ大阪の老舗茶屋「袋布向春園（たふこうしゅんえん）本店」の日本茶を提供しています。

公式HP <https://www.cafe-tsumugi.jp/>

Instagram @tsumugi__official

※1 表示価格は全て税込価格(10%)です。店内飲食とテイクアウトでは適用税率が異なります。

【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