プレスリリース

報道関係者各位

2025年4月17日

株式会社プロントコーポレーション

『和カフェ Tsumugi』に心華やぐ桃の和スイーツ２品が登場！

「天然水の削り氷 桃と信州高原みるく」と「かわりばんこパフェ 白桃」を発売！4/24（木）～

飲食チェーン『PRONTO（プロント）』や『ワインの酒場。Di PUNTO（ディプント）』などを展開する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、『和カフェ Tsumugi（以下、ツムギ）』にて、桃の和スイーツ２品を2025年4月24日（木）より発売いたします。
「天然水の削り氷 桃と信州高原みるく」は、昨年ご好評いただき、今年も販売いたします。山形県産の白桃を使用した「かわりばんこパフェ 白桃」も同時発売。フルーティーな桃の香りに心華やぐ和スイーツをお楽しみください。

天然水の削り氷 桃と信州高原みるく

■概要

商品名／価格	１． 天然水の削り氷 桃と信州高原みるく／1,485円　小盛り1,155円 ２． かわりばんこパフェ 白桃／1,980円
販売期間	2025年4月24日（木）～2025年10月22日（水） ※予告なく変更となる場合があります。
販売店舗	和カフェ Tsumugi ※「天然水の削り氷 桃と信州高原みるく」は、はなれ月島店での販売はありません。 ※「かわりばんこパフェ 白桃」は、はなれ月島店・鎌倉店での販売はありません。
公式HP	https://www.cafe-tsumugi.jp/
公式Instagram	https://www.instagram.com/tsumugi___official

【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 桃と信州高原みるく

昨年ご好評いただいた「天然水の削り氷 桃と信州高原みるく」を今年も販売いたします。奥行きのある味わいの秘密は２種の桃ソース。白桃の果肉入りのソースと「信州高原みるく」をブレンドしたまろやかな味わいの桃ソースをかけて提供します。別添えの「信州高原みるく」とカラフルなおいり（※）をお好みでトッピングしてお召し上がりください。

「信州高原みるく」は、長野県信州駒ケ根高原産の牛乳を使ったミルクシロップです。

※香川県西部（西讃岐）に伝わるもち米を原料とした伝統菓子です。

「天然水の削り氷」の特長は、氷を極薄に削ることで生まれるふわふわとした口当たり。氷は、中央アルプスと南アルプスに囲まれた国内有数の花こう岩地帯の天然水を使用しています。

■かわりばんこパフェ 白桃

「かわりばんこパフェ 白桃」は、山形県産の白桃の果肉がのったフルーティーな味わいの和パフェです。ほうじ茶の香ばしい風味とレアチーズムースの酸味、濃厚なバニラアイスの甘味が、白桃の味わいを引き立てています。

「かわりばんこパフェ」とは「袋布向春園」の抹茶やほうじ茶から作った風味豊かなゼリーをベースに、アイスや豆乳プリンなどのスイーツを“かわりばんこ”に楽しめる和パフェです。

かわりばんこパフェ 白桃

■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、新しいスタイルの和カフェです。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。「築地本願寺カフェ Tsumugi」や「和カフェ Tsumugi 鎌倉店」など、関東エリアを中心に全国で16店舗を展開しています。（2025年3月末日現在）

公式HP：https://www.cafe-tsumugi.jp/
Instagram：@tsumugi___official　https://www.instagram.com/tsumugi___official

和カフェ Tsumugi

和カフェ Tsumugi 鎌倉店

※価格表記はすべて税込（10%）です。

【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