



プレスリリース  
報道関係者各位

2020年9月18日  
株式会社プロントコーポレーション

## プロントのあの人気メニューが復活！国産のこだわり食材使用

10月1日（木）から秋の新メニューの販売を開始いたします

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、10月1日（木）より全国の「カフェ&バー プロント（以下、プロント）」にて、秋の新メニューの販売を開始いたします。（※）

### ■秋の新メニュー（カフェタイム）



紅ずわい蟹といくらのオマールソース  
800円(+税)



肉厚しいたけと山のきの和風  
740円(+税)

### ■秋の新メニュー（バータイム）



北海道産秋鮭の燻とば  
430円(+税)



今回紹介する秋の新メニューは全て  
「P LOVE GREEN」

「紅ずわい蟹といくらのオマールソース」は、風味豊かなオマールベースのクリームソースの生パスタに、鳥取県境港の紅ずわい蟹をトッピング。贅沢な魚介の旨味が絡む、もちもち食感の生パスタをお楽しみいただけます。「肉厚しいたけと山のきの和風」は、香り高い山形県舟形町産マッシュルームを使用したきのこソースに、肉厚しいたけ・山のきの・ぶなしめじを合わせたきのこづくしのパスタ。トッピングの大葉がアクセントになり、きのこの旨味をたっぷり感じられる一皿です。

### 【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：山下夏子  
TEL: 080-8925-7849 Mail: natsuko.yamashita@pronto.co.jp



「北海道産秋鮭の燻とば」は、北海道産の秋鮭をヒッコリーチップでスモーク。一度食べ始めると止められない、ウイスキーのおともにぴったりのおつまみです。

今回紹介する秋の新メニューは全て「P LOVE GREEN」キャンペーンの対象商品。「P LOVE GREEN」とは、環境保全活動をはじめとした人と自然にやさしい「プロント」らしい取り組みのことで、ブランドカラーである「Green」をテーマとし、環境商材の導入や環境緑化計画への募金活動、商品やグッズの開発などを行っています。「P LOVE GREEN」について詳しくは <https://www.pronto.co.jp/company/csr/plovegreen/index.html>

今後もプロントは、旬の食材やトレンドを取り入れたパスタやスイーツ、バータイムのおつまみなどを提供するだけでなく、SDGs（持続可能な開発目標）におけるサステイナブルな社会作りを目指したカフェ&バー業態として、全国に展開してまいります。



なお、プロントは、各地域のガイドラインに準じた形で、マスク着用・手洗い励行・店内アルコール消毒並びにアルコール消毒液の設置などの新型コロナウイルス感染拡大防止策を引き続き行なっております。ニューノーマルならではのプロントの新しい楽しみ方を提案するべく、カフェタイムでは、パスタのテイクアウトを積極導入し、バータイムでは、一人飲みにピッタリな夜メニューもご用意しております。



パスタのテイクアウト



仕事帰りの至福の一杯



ソロ活女子のディナーにもお勧め

(※) 一部店舗では取り扱いメニュー・価格が異なります。ご了承ください。

【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 広報担当: 山下夏子

TEL: 080-8925-7849 Mail: natsuko.yamashita@pronto.co.jp