

プレスリリース 報道関係者各位

2021年1月7日 株式会社プロントコーポレーション

## バレンタインシーズンに向けたチョコレートドリンクや冬のあったかメニューが新登場! 1月12日 (火) から新メニューを発売いたします

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、1月12日(火)より全国の「カフェ&バー プロント(以下、プロント)」にて、冬の新メニューを発売いたします。プロントは、お客様に安全・安心にご利用していただけるよう、新型コロナウイルス感染拡大防止策をしっかり行うとともに、ご来店いただくお客様がより楽しんで頂ける商品やサービスを今後も提供して参ります。



焙煎カカオラテ (アイス/ホット) 440円(+税)



サーモンと大葉のクラムチャウダー 800円(+税) P\*\*



ホタテと菜の花の焦がし醤油バター 760円(+税) P♥♥

【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



カフェドリンクに新登場する「焙煎カカオラテ」は、たっぷりのチョコホイップにカカオの苦みや香りが楽しめるスーパーフード「カカオニブ」をトッピングしたシーズンドリンク。チョコレートの甘み・苦みを存分に楽しめる季節限定のカフェラテです。

「サーモンと大葉のクラムチャウダー」は、愛知県産大葉ソースを使用した旨みたっぷりの冬のあったか濃厚クラムチャウダーパスタ。魚介の旨みとチャウダーソースが絡み、もちもち食感の生パスタをお楽しみいただけます。「ホタテと菜の花の焦がし醤油バター」は、青森県産ホタテと徳島県産菜の花を使用した香ばしい醤油とバターのコクを感じられるパスタに仕上げました。どちらのパスタも国産素材にこだわった「P LOVE GREEN」キャンペーンの商品です。「P LOVE GREEN」キャンペーンでは、産地や製法にこだわり、厳選素材を使ったメニューをキャンペーン商品として導入し、売上の一部を環境緑化活動や自然災害で失った緑化再生の支援に寄付しています。詳しくは

https://www.pronto.co.jp/company/csr/plovegreen/index.html

今後もCAFFÈ&BAR PRONTO (カフェ&バー プロント) は、旬の食材やトレンドをとり入れたドリンクやスイーツ、パスタやアルコールなどを提供するカフェ&バー業態として、全国に展開してまいります。

## ■CAFFÈ&BAR PRONTO (カフェ&バー プロント)

「PRONTO(プロント)」とは、イタリア語で "用意ができている" の意味。イタリアンバールをコンセプトに、朝は香り豊かなコーヒーや紅茶とパンでモーニング、昼はパスタでランチ、午後はスイーツでティータイム、夜は豊富なアルコールとおつまみを中心としたフードメニューでバーとしてご利用いただけます。一日中お好きなシーンでくつろぎの時間をお過ごしいただけます。https://www.pronto.co.jp/

itteps-// www. profito. co. jp/

なお、プロントコーポレーションチェーンは、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まいります。

※新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、営業時間や休業日の変更がある場合がございます。 皆様にはご不便、ご迷惑をおかけしますが、何卒ご理解とご協力をお願い致します。