

プレスリリース
報道関係者各位



2021年3月23日

株式会社プロントコーポレーション

“和カフェ Tsumugi”、季節はデザートで感じる

3月26日（金）より「天然水の削り氷 桃と信州高原みるく」と

「桃とほうじ茶のパフェ」が期間限定で新登場

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：竹村典彦）が展開する和カフェ Tsumugi（以下、ツムギ）は、3月26日（金）より期間限定メニューとして「天然水の削り氷 桃と信州高原みるく」と「桃とほうじ茶のパフェ」の発売を開始いたします。



【天然水の削り氷 桃と信州高原みるく】1,320円



【桃とほうじ茶のパフェ】1,320円

「天然水の削り氷 桃と信州高原みるく」は、中央アルプスの天然水を使用したふわふわの氷に、爽やかな桃の風味とミルクの濃厚さがマッチしたボリューム満点の削り氷です。使用している信州高原のミルクソースは、長野県・駒ヶ根高原の“すずらん牛乳”からつくられています。山々に囲まれた伊那谷では、年間を通して気候が安定しており、乳牛には適した環境。原乳の風味を生かした製法が用いられ、懐かしい甘味とクリーミーなコクが楽しめます。そんな“すずらん牛乳”から作られたミルクソースをたっぷりかけ、果汁あふれる桃、無糖のホイップクリーム、ふわふわ

【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



削り氷の優しいハーモニーをお楽しみください。「桃とほうじ茶のパフェ」は、見た目にも可愛い8層のスペシャルパフェです。大阪の老舗日本茶専門店“袋布向春園”（たふこうしゅんえん）のほうじ茶と桃の相性の良さが引き立つ、爽やかで奥深いツムギならではのパフェに仕上げられています。「フランス産のピーチソルベ」からはじまり、濃厚な「ピーチマスカルポーネクリーム」、甘さ控えめで香ばしい「ほうじ茶ソフトクリーム」までが1層目、果肉たっぷりの「白桃ソース」、サクサクしたピンクの「クレープ生地」とマダガスカル産バニラ使用の「バニラアイス」、4層目からは、ホイップクリーム、フランボワーズ風味の「ピーチメルバソース」、同茶葉使用の「ほうじ茶ゼリー」、「グラノーラ」、「白玉」と最後の8層までワクワクしながらお召し上がり頂けます。フルーティーさや、お茶の風味もあるパフェなので、暑い日にも是非、この時期だけのスペシャルパフェをお試しください。

■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、感度の高い女性たちのココロに響く新しいスタイルのカフェです。創業百五十年以上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。

HP：<https://www.cafe-tsumugi.jp/>

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。

※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：山下夏子

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