

平成24年12月25日
株式会社 プロントコーポレーション

～ プロントとSS&W社による世界初の泡立て用ノズルを共同開発～

フォームミルク「AIR CREAM(エア クリーム)」で新しいカフェラテ/カプチーノを
全国の「カフェ&バー プロント」で12月26日(水)より販売します。

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)と有限会社SS&W(本社:東京都渋谷区 / 代表取締役:齊藤正二郎)は、SS&W社が持つ新技術(フラフィータ®)を活用した泡立て用ノズルをプロントと共同で開発、この泡立て用ノズルによって作られたフォームミルク「AIR CREAM(以下 エア クリーム)」を使用した新しいカフェラテとカプチーノを12月26日(水)から全国の「カフェ&バー プロント」(以下 プロント)で販売いたします。

この泡立て用ノズルは、プロントコーポレーションと有限会社SS&Wと交わした独占契約に基づき、コーヒーチェーンではプロントだけで使用することが可能となっています。

「エア クリーム」は、流体力学により生み出され、今まで作り得なかったきめ細かい上質なフォームミルク*1で、ミルク本来の甘みと持続性のある滑らかな口当たりの泡を実現しました。従来は、泡の大きさが不均一だったため、きめ細かいフォームミルクを長時間維持することが困難でしたが、均一の良質な「エアクリーム」によって上部に乗っているフォームと下部の液体のミルクの中にも目に見えない微細泡が発生しているため、エスプレッソとよく絡み、クリーミーで甘みのあるカフェラテとカプチーノをご提供いたします。

プロントでは、ブラジルのエスピリト・サント州の山脈地区で生産される希少性のあるアラビカ種コーヒー豆を100%使用しています。コーヒー豆は、完熟した豆だけを丁寧に手摘み収穫したスペシャルコーヒーです。芳香な味わい深いコーヒーと「エア クリーム」の調和をお楽しみいただける新しいカフェラテとカプチーノとなっています。

今後もコーヒーでお客様に深い喜びと感動をしていただけるように、味わいを追及した開発を推進してまいります。

*1 「フォームミルク」…蒸気で泡立てられたミルク



「AIR CREAM(エア クリーム)」

新技術の泡立て用ノズルを使用することによって作られるフォームミルクです。流体力学により生み出された今まで作りえなかった、きめ細かい上質なフォームミルクで、ミルク本来の甘みと持続性のある滑らかな口当たりの泡を実現しました。



商品名 : カフェラテ / カプチーノ
商品価格: Rサイズ 270円
Mサイズ 320円
Lサイズ 370円

「エア クリーム」のきめ細かい泡が滑らかな艶を出します。

本件に関するお問い合わせ先

(株)プロントコーポレーション 広報室 担当 廣瀬 東京都港区港南1丁目8番27号 日新ビル
TEL: 03 - 6718 - 6524(部代表) FAX: 03 - 5769 - 8510 mailto: kouhou@pronto.co.jp