

2014年6月27日  
株式会社プロントコーポレーション

## ～朝食や午後のティータイムに合う～ 7月1日(火)より全国の「カフェソラーレ」で 季節限定のパンケーキとソフデニを販売いたします。

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、カジュアルカフェ「CAFFÈ SOLARE カフェソラーレ(以下 ソラーレ)」で7月1日(火)よりパンケーキとソフデニ 1の季節限定のデザートの販売いたします。

「ブルーベリーのチーズケーキ風パンケーキ」は、しっとりなめらかな生地のパンケーキの中央にクリームチーズとホイップクリームをのせ、ブルーベリーソースとレアチーズ風味のソースをかけました。サクサクとしたクッキーのような食感のグラハムクラッチをトッピングし、チーズケーキ風に仕上げています。クリームチーズ、ブルーベリーソースの酸味とやさしい甘さのパンケーキがマッチした一品です。

「ソフデニ ベリー&グラノーラ 2」は、温かいデニッシュブレッドに、冷たいソフトクリームとグラノーラをトッピング、ストロベリーソースをかけてお召し上がりいただけます。なめらかでクリーミーなソフトクリームに、グラノーラの歯ごたえと香ばしい風味が加わった新食感デザートです。

これからも「カフェソラーレ」では、お客様にお楽しみいただける季節の商品を開発してまいります。

- 1 ふんわり柔らかく焼き上げたデニッシュに冷たいソフトクリームをトッピングした、ソフトクリーム×デニッシュの新食感デザートです。
- 2 シリアル食品の一種。麦や玄米等の穀物加工品やナッツ類に植物性油脂やはちみつ、糖類、シロップ等を添付してオーブンで焼いたもの。

### パンケーキとソフデニの新メニュー



ブルーベリーのチーズケーキ風パンケーキ

730円

クリームチーズとブルーベリーの甘酸っぱいハーモニーが楽しめます。パンケーキの程よい甘さが朝食や、午後のティータイムにぴったりです。



ソフデニ ベリー&グラノーラ

S 540円 / W 640円

冷たいソフトクリームとストロベリーソースが、温かいデニッシュに染み込み、グラノーラの歯ごたえと香ばしい風味がアクセントとなっています。

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・杉山  
東京都港区港南1丁目8番27号 日新ビル  
TEL:03-6718-6523 (部代表) FAX:03-5769-8510 mailto: [kouhou@pronto.co.jp](mailto:kouhou@pronto.co.jp)  
お客様からの問い合わせ先  
TEL:03-6718-9671 (プロントコーポレーション代表)お客様相談室 mailto: [info@pronto.co.jp](mailto:info@pronto.co.jp)