

2014年9月24日
株式会社 プロントコーポレーション

～ 秋・冬を彩るイリーの新商品 ～

10月1日(水)より全国の「エスプレッサメンテ イリー」で
季節限定ドリンクと、ドルチェを販売いたします。

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、日本国内で店舗展開をしているイタリアのエスプレッソブランド「illy(イリー)」のパール「espressamente illy(以下 エスプレッサメンテ イリー)」で、10月1日(水)より季節限定のデザートドリンクドルチェプレッソ※1とドルチェを販売いたします。

エスプレッサメンテ イリーのオリジナルデザートドリンク『ドルチェプレッソ・チェリーチョコレート』は“黒い森のさくらんぼケーキ”を意味するドイツの伝統的な「フォレノワール」※2をイメージした、チェリー&チョコレートのドリンクです。ダブルエスプレッソのラテに、チェリークリームを加え、フランボワーズパウダーとチョコレートフレークをトッピング、白・赤・茶のコントラストが綺麗な大人のドリンクに仕上げています。チェリーのほのかな酸味とイリーエスプレッソのコクが、チェリークリームと絶妙にマッチしています。

季節限定の『モンブラン・ティラミス』は、滑らかな舌触りのマロンティラミスクリームと、ビスケット生地を重ね、マロングラッセをトッピング、山に降り積もる雪をイメージし、粉砂糖の雪を降らせたような、白いドルチェになっています。抽出したてのイリーのエスプレッソをかけると、マロンの濃厚な甘さと、エスプレッソのビターなコクが調和し、奥深い味わいが楽しめます。

今後もイリーは、お客様に楽しんでいただける季節の新商品を展開してまいります。

※1 ドルチェプレッソ / DOLCE(=デザート)とESPRESSO(=エスプレッソ)を掛け合わせた造語で、エスプレッソの新しい楽しみ方を提案するデザートタイプのドリンクです。
※2 ドイツ・シュヴァルツヴァルト地方の黒い森をイメージしたケーキ。フランスに渡り、「フォレノワール」と呼ばれるようになった。キルシュ漬けのチェリーバニラクリーム、チョコレートスポンジ、削りチョコレート等を使用するのが一般的。

秋・冬のイリーの新メニュー

販売期間:2014年10月1日～2015年1月31日



■ ドルチェプレッソ・チェリーチョコレート

(ホット/アイス) 580円 (税込)

チェリークリームのほのかな甘酸っぱさが、イリーのエスプレッソと、チョコレートに調和したデザートドリンクです。



■ モンブラン・ティラミス

580円 (税込)

マロンの風味豊かなクリームを、モンブラン風に絞りました。バリスタが淹れるイリーエスプレッソをかけると、クリームが溶け、より滑らかな舌触りが楽しめます。

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
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