

報道関係各位

アイスクリーム、ホイップクリームやソースと一緒に楽しむ冬季限定のベニエが登場
『まるごとイチゴのアイスクリームベニエ』
『ビターカフェモカのアイスクリームベニエ』 期間限定発売

株式会社ダスキン（本社：大阪府吹田市、社長：山村 輝治）が運営するカフェオレとベニエ*の専門店「カフェデュモンド」は、12月1日（土）から、冬季限定のベニエ2種を発売します。

カフェデュモンドでは、毎年冬季限定商品を販売しており、お客様からご好評をいただいております。この度発売する新商品は、揚げたてのあたたかいベニエに、冷たいバニラアイスクリーム、ホイップクリーム、ソースをお好みでつけてお召し上がりいただけるメニューです。

『まるごとイチゴのアイスクリームベニエ』は、バニラアイスクリーム、ホイップクリーム、イチゴまるごと1個、クランベリーとカシスの果肉を使用したソースをトッピングした商品です。『ビターカフェモカのアイスクリームベニエ』には、バニラアイスクリーム、ホイップクリームをトッピング。別添のカフェモカソースをお好みでご使用いただき、苦さと甘さの変化をお楽しみいただけるように仕上げました。

また、12月25日（火）までの期間限定で、サンタクロースや柵の飾りをつけたクリスマス仕様のデコレーションで提供します。

冬季限定の『ベニエ』をぜひご賞味ください。

*ベニエ…アメリカ南部・ニューオリンズ名物の四角いドーナツ。カフェデュモンドでは、できたてのあつあつでご提供します。

<新商品>

「まるごとイチゴのアイスクリームベニエ」 450円



※ 12月25日まで、
サンタクロースと
柵の飾り付き。

揚げたての三角形のベニエに、バニラアイスクリーム、ホイップクリーム、フレッシュなイチゴまるごと1個、甘酸っぱいクランベリーとカシスの果肉を使用したソースをトッピングし、贅沢に仕上げました。

「ビターカフェモカのアイスクリームベニエ」 450円



※ 12月25日まで、
柵の飾り付き。

ココアパウダーをかけた揚げたての三角形のベニエに、バニラアイスクリーム、ホイップクリームをトッピング。別添の苦いカフェモカソースを、お好みでご使用ください。

販売期間	2012年12月1日（土）～2013年2月28日（木）<予定>
対象ショップ	カフェデュモンド全店<JR京都駅ビルショップ、ひばりが丘パルコショップを除く> ※ひばりが丘パルコショップでは同じメニュー名で内容の異なる商品販売しています。
お客様からの問い合わせ先	ダスキンフードグループお客さまセンター TEL：0120-112-020 ホームページ http://www.cafedumonde.jp

■この件に関するお問い合わせ先

株式会社ダスキン フードグループ 広報担当 TEL:06-6821-5239 FAX:06-6821-5386

E-mail:Food-service-koho@mail.duskin.co.jp



Café Du Monde (カフェデュモンド) とは・・・

『カフェデュモンド』は、「ベニエ」とチョコリコーヒーを使用した「カフェオレ」の専門店です。

1862年にアメリカ合衆国ルイジアナ州ニューオーリンズのフレンチ・クォーターのディケイター通りに創業。現在も創業当時の古風なオープン・テラス形式の店舗を保っており、観光客が訪れる名店のひとつです。創業当時より140年以上にわたり、ベニエとカフェオレにこだわり続け、現在でもニューオーリンズ名物のひとつと言われ、お客様に愛されています。

日本では、1990年9月、大阪府吹田市に1号店を開店しました。現在は17店舗*（2012年11月末現在）を展開しております。

日本の『カフェデュモンド』では、本場ニューオーリンズのスタイルをそのままに、お店でひとつひとつ手づくりしたあつあつのベニエと、チョコリコーヒーをたっぷりのミルクで割った“カフェオレ”を提供しています。

*店舗一覧は、www.cafedumonde.jp/shop よりご覧いただけます。

ベニエ



ご注文をいただいてから、ひとつひとつお作りします。植物油を使って、高温でカラッと揚げているので、香ばしい風味と素朴な味わいが生きています。ふっくらと、きつね色に揚がった、できたて、あつあつをお召し上がりください。

カフェオレ



昔から体にやさしい食用植物として知られ、ヨーロッパでは身体をいたわるハーブ野菜として愛用されている「チョコリ」の根を挽き、焙煎したものをブレンドした“チョコリコーヒー”を使用しております。ミルクをまぜ合わせた瞬間、ニューオーリンズスタイルの伝統の味と香りのカフェオレが誕生します。高い香りと深いコクをお楽しみください。