



2010年9月27日

株式会社カフェクロワッサン

## 野菜料理家 庄司いずみさんがレシピ監修 ベーカリーカフェ「カフェクロワッサン」で 9月28日から新カフェメニューを販売 ～ 季節感たっぷり、秋野菜をふんだんに使用 ～

ロイヤルグループのベーカリーカフェ「カフェクロワッサン」は、2010年9月28日(火)から全国のカフェクロワッサン14店舗で、野菜料理家の庄司いずみさん(※)のレシピ監修による、秋野菜を使った新メニュー5品を販売いたしますのでお知らせいたします(※)庄司いずみさんのプロフィールについては2ページ目をご参照ください。

カフェクロワッサンは開業以来、焼きたてのクロワッサンやデニッシュとともに、香りのよいエスプレッソやフレッシュジュースが楽しめるベーカリーカフェです。このたび販売する新メニューは「庄司いずみの秋野菜レシピ」と題し、野菜料理家の庄司いずみさんにレシピの監修を依頼。“ごぼう”・“かぶ”・“柿”など秋の素材をふんだんに使った、風味も食感も新感覚のメニューに仕上がりました。今後もカフェクロワッサンでは、従来から大切にしている商品の品質向上に取り組むとともに、健康志向の高まりなどの消費者ニーズにお応えしてまいります。

記

### 【 展開概要 】

販売期間 : 2010年9月28日(火)～ 2010年11月24日(水)

販売店舗 : カフェクロワッサン全店(全14店舗)

※ブランド URL: <http://www.cafe-croissant.jp/>

販売商品 : 庄司いずみさんレシピ監修の新商品5品

※詳細については2ページ目をご参照ください

提供時間 : 各店舗の営業時間内

※営業時間は店舗により異なります

※詳しくはご利用店舗にお問い合わせください



### ＜本件に関するお問い合わせ＞

ロイヤルホールディングス株式会社 管理本部広報室  
TEL:03-5707-8852 FAX:03-5707-8860  
e-mail:koho@royal.co.jp

## 【 販売商品について 】

(上段左)

### **秋野菜の和風豆乳チャウダー** 330円(税込)

春菊、椎茸、エリンギ、人参、玉葱、れんこん、サツマイモの旬の素材をたっぷり使い、豆乳で仕立てた和風チャウダー。隠し味に味噌が入っています。

(上段中央)

### **おろしかぶのジンジャーソーダ** 330円(税込)

カブの香りがほんのりと感じられ、レモンの酸味とジンジャーの苦味の組み合わせが絶妙なソーダ。ジンジャーがたっぷり入っているので体が温まります。

(上段右)

### **柿と人参のベジタブルソーダ** 330円(税込)

柿の甘みと人参の風味が相性抜群なフルーツとベジタブルのミックスソーダ。季節のフルーツである柿を使った今までにない新感覚のドリンクです。

(下段左)

### **イタリアンきんぴらサンド** 380円(税込)

トマトソースで味付けしたきんぴらごぼうと、さっくりと焼き上げた油揚げをサンドしました。素朴な味わいのきんぴらと食感が楽しい油揚げを、トマトソースであっさり仕上げたサンドです。

(下段右)

### **焼き野菜とバゲットのボリュームサラダ** 480円(税込)

グリル野菜(カブ、れんこん、人参、じゃがいも)とバゲットをトッピングしたボリュームあるサラダ。甘みと酸味のバランスが絶妙な「とうもろこしのドレッシング」との相性はピッタリです。



※なお「イタリアンきんぴらサンド」と「焼き野菜とバゲットのボリュームサラダ」は、上記のスープとドリンク(ドリンクはいずれか1品)を組み合わせせたセットでも販売します。

**イタリアンきんぴらサンドセット** 820円(税込)

**焼き野菜のボリュームサラダセット** 890円(税込)



## レシピ監修 / 庄司いずみ

野菜料理家。ブログ『vege dining 野菜ごはん』でレシピを紹介。野菜だけで作るオリジナリティ溢れる料理が評判を呼ぶ。テレビ、雑誌などでも野菜料理を紹介している。

●庄司いずみレシピブログ  
「vege dining 野菜のごはん」  
<http://ameblo.jp/izumimirun/>

## 10月1日(金) 庄司いずみさん 来店イベント開催が決定!

当日は庄司さん本人がカフェクロワッサンに来店。サイン会をはじめ、ファンの皆様との交流を深めるイベントを行ないます。

### ●開催日時

2010年10月1日(金)

1回目 12:30~14:00

2回目 17:00~19:00

### ●開催場所

カフェクロワッサン品川インターシティ店