

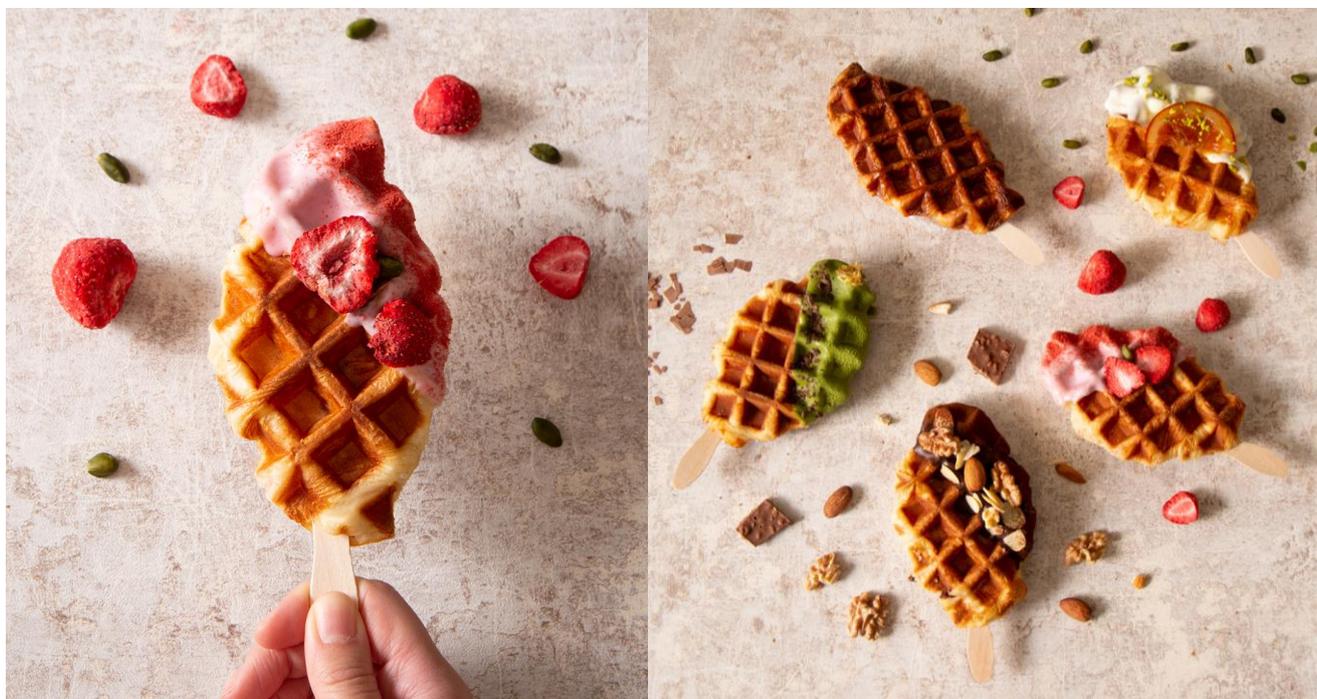
<Press Release>

新感覚スイーツが横浜に！クロワッサン×ワッフル 発酵バターが広がるクロッフルが新発売！

「横濱焙煎珈琲」から5/21より販売～

株式会社グルメブランドカンパニー(本社:東京都品川区、代表取締役社長:石井克二)が運営する「横濱焙煎珈琲」は、クロワッサンとワッフルを合わせた新感覚スイーツ「クロッフル」を2021年5月21日(金)から新発売いたします。

クロッフルとは、クロワッサンとワッフルを掛け合わせた韓国で話題のスイーツです。発酵バターが入ったオリジナルのクロワッサン生地をワッフルマシンで焼き上げたクロッフルは、外はサクサク！一口かじるとバターの幸せな香りがふわっと広がります。スティック状になっておりイートインだけでなく、テイクアウトでも気軽にワンハンドで楽しめるのも特徴です。プレーン、ストロベリー、チョコナッツ、オレンジチョコ、抹茶の5種類をラインアップいたします。思わずSNSにアップしたくなるような見た目も可愛いクロッフルを、横濱焙煎珈琲の香り高いコーヒーと共にぜひお楽しみください。



=== このリリース・取材に関するお問い合わせ ===

株式会社グルメブランドカンパニー 営業企画チーム 落合 菜月

TEL:03-5488-8008 FAX:03-5488-8021 E-mail:ochiai@createrestaurants.com



◆◆おすすめ No.1◆◆

ストロベリー ¥374

生地に発酵バターとホワイトチョコチップを巻き込んでサクサクに焼き上げました。中の甘いホワイトチョコチップと外側の甘酸っぱいストロベリーチョコが華やかな味わい。いちごの美味しさをそのまま閉じ込めたフリーズドライストロベリーとストロベリーパウダーをトッピングしたフォトジェニックなクロッフルです。

※表示価格は全てイトインの税込価格です。



チョコナッツ ¥374

コク深いヘーゼルナッツチョコ入りのチョコ感たっぷりのクロッフル。



オレンジチョコ ¥374

甘いホワイトチョコとオレンジピールの上品でほろ苦い味わい。ピスタチオをトッピング。



抹茶 ¥374

中には大人な甘さのダークチョコ入り。抹茶チョコと金箔を贅沢にトッピング。



プレーン ¥330

シュガーコーティングしたザクザク食感！ふわっと広がる発酵バターの香り。

◆ 横濱焙煎珈琲 基本データ ◆

「横濱焙煎珈琲」とは厳選した珈琲豆の美味しさを最大限に引き出すよう、じっくり丁寧に自家焙煎したコーヒーが楽しめる専門店です。2020年6月18日にオープンしました。スタイリッシュな店内には、ガラス張りの焙煎室があり、実際にローストしているシーンをコーヒーの香りと共にお楽しみいただけます。

店名:横濱焙煎珈琲

業態:カフェ

所在地:〒220-0005 神奈川県横浜市西区南幸 1-1-1
CIAL 横浜 B3F

電話:045-311-0005

営業時間:11:00~20:00(19:00 最終入場)

定休:CIAL 横浜に準ずる

座席:240 席(フードホール内共通)

アクセス:JR 横浜駅西口地下連絡通路

東急東横線・みなとみらい線 横浜駅改札口前

Instagram:https://www.instagram.com/baisencoffee_official/

Facebook:<https://www.facebook.com/YOKOHAMAROASTERYCOFFEE/>

Twitter:<https://twitter.com/CIAL95103671>



※テイクアウト、イートイン可

※2021年5月19日時点の情報です。

=== このリリース・取材に関するお問い合わせ ===

株式会社グルメプランズカンパニー 営業企画チーム 落合 菜月

TEL:03-5488-8008 FAX:03-5488-8021 E-mail:ochiai@createrestaurants.com