

News Release

2008年9月11日



飲むドルチェ『ティラミスラテ』と パニーニ『コッパ&ボローニャソーセージ』発売!!

(株)ドトール・日レスホールディングス傘下の(株)ドトールコーヒー(本社：東京都渋谷区／代表取締役社長：鳥羽 豊)は、18日(木)から全国のエクセルシオール カフェ約180店でイタリアンドルチェの“ティラミス”をイメージした『ティラミスラテ』(S:400円～／税込み)と、イタリアの生ハムを使ったパニーニ『コッパ&ボローニャソーセージ』(380円／税込み)を発売します。

また、プレーンドックなど一部フードメニューに使用しているパンを全粒粉入りのパンに改良します。小麦本来の特長を生かした素朴な焼き色と香ばしい風味、自然な甘さで、ソーセージやハムなど素材の持ち味をさらに引きたてます。

“全粒粉”とは：小麦の粒の一番外側の表皮だけを取り除いて、食物繊維の多い「ふすま」(外皮)と胚芽、胚乳をすべて残して粉にしたもの。

価格は全て税込みです。

■ティラミスラテ (ホット／アイス) S:400円／M:450円／L:500円

ココアにチーズを入れたコクのあるドリンクベースに、香り付けのアイリッシュクリームリキュールと、エスプレッソを加え、なめらかなホイップクリームをトッピング。仕上げにカプチーノパウダーを全面にふりかけます。

“ティラミス”をイメージした、ドルチェ感覚のドリンクです。



■コッパ&ボローニャソーセージ 380円

香ばしい全粒粉入りのパンでサンドするのは、イタリアの生ハム『コッパ』とボローニャソーセージ、ゆでたまごやチェリートマトなどの野菜。さらにブラックペッパー入りクリームチーズをいれて味わいよく仕上げています。

“コッパ”とは：豚の首の後部の肉(コッパ)を使った生ハム。濃厚な旨みで、しっかりとした力強い歯ごたえ。こしょうのスパイシー感が楽しめる。



このリリースに関するお問い合わせは、
広報部 広報課 鈴木・関根までお願いいたします。
TEL:03(5459)9053 FAX:03(5459)9037
Email:news-release@doutor.co.jp