



Press Release

2024年9月5日

C-United 株式会社

**食欲の秋に合わせ、『カフェ・ベローチェ』にて
“本格ライスメニュー”が9月12日（木）より新発売。
お米の粒立ち食感がたまらない、旨味たっぷりの「チーズリゾット」、
スパイスの辛さ、ごろっとチキンがクセになる「ドライカレー」の2品が登場！**

C-United 株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：友成 勇樹）は、全国の『カフェ・ベローチェ』にて「チーズリゾット～本格クリーミー仕立て～」、「ドライカレー～ごろっとタンドリーチキン～」を9月12日（木）より新発売します。



・ライスメニュー開発の背景

『カフェ・ベローチェ』では2019年以降、より一層身近で、お客様の生活の一部として存在するために、 pastaをはじめフードメニューを拡充してまいりました。その結果2019年と比較して、2024年にはフードをご注文されるお客様が約1.5倍に増加し、お食事する場としてのニーズが年々高まっております。そのため、更なるフードメニューのラインアップ強化として、2024年1月よりライスメニューを全店で販売開始いたしました。

・食欲の秋にぴったり！“本格派”ライスメニュー

現在販売中の人気メニュー「オリジナルビーフカレー」に加え、この秋は2品のライスメニューが新登場。

「チーズリゾット～本格クリーミー仕立て～」は、お米の粒立ち食感が心地よく、コクと旨味がたまらない一品です。北海道産米に合わせるの、1時間かけてじっくりと炒めた玉ねぎ、パルミジャーノチーズでつくるチーズソース。粗砕きしたベーコンなどの厳選した素材と合わせ、クリーミーで旨味たっぷりの味わいに仕上げました。

「ドライカレー〜ごろっとタンドリーチキン〜」は、スパイシーなドライカレーに、柔らかくジューシーで食べ応えのあるタンドリーチキンがのった一品です。ドライカレーは、14種類のスパイスで香ばしく炒めた牛ひき肉と野菜、レーズン入り。ごろっとしたチキンやドライカレーのピリッとした辛さ、レーズンの甘さのアクセントが食欲をそそります。

▪ 商品開発者インタビュー

特に工夫したのは、「チーズリゾット〜本格クリーミー仕立て〜」です。チーズリゾットは、お客様からのご要望もあり、約1年前から構想はありました。しかし、理想の味にならず、試行錯誤を繰り返しながら模索しました。

最も大事にしたのは、お米の粒立ち食感とソースの旨味です。お米は、現在販売中のライスメニューで使用している品種ではなく、リゾット専用米を使用することで張りが出るようにしました。チーズソースは、1時間じっくり炒めて甘味を出し、ピューレ状にした玉ねぎ、パルミジャーノチーズを使用しています。また、旨味や食感が最大限活きるよう、ベーコンを荒く砕いて合わせることで、深い味わいに仕上げました。

▪ 「焼きたてサンド 炭火焼きチキンと甘辛ごぼう〜胡麻マヨソース〜」も新登場！

ライスメニューに加え、オーダーを受けてから焼きあげるホットフード「焼きたてサンド」シリーズから、「炭火焼きチキンと甘辛ごぼう〜胡麻マヨソース〜」も同日より新発売。炭火で焼いた鶏もも肉に、甘辛く煮た丸ごぼう、胡麻マヨネーズを合わせた一品です。秋らしい香ばしさと多彩な食感をお楽しみいただけます。



▪ ライスメニューの3品とパスタ4品がお得に食べられるスクラッチカードを配布！

2024年9月12日（木）～2024年10月21日（月）の期間中、店舗での1回のお会計毎に、ハズレなしの割引スクラッチカード1枚を配布いたします。割引対象商品が次回購入時に、50円引き、100円引き、200円引きのいずれかとなります。

- ・実施店舗：全国の『カフェ・ベローチェ』
- ・配布対象：全時間帯において、1会計毎に1枚配布
- ・配布期間：2024年9月12日（木）～2024年10月21日（月）
- ・有効期限：2024年12月27日（金）まで
- ・割引対象商品：パスタ4品、ライスメニュー3品

王道ナポリタン、濃厚ポルチーニクリーム（フェットチーネ）、揚げナスとベーコンの香ばし醤油、大葉香るたらこバター、ドライカレー〜ごろっとタンドリーチキン〜、チーズリゾット〜本格クリーミー仕立て〜、オリジナルビーフカレー

※一部店舗では、パスタ・ライスメニューをお取り扱いしておりません。

詳しくは店舗までお問い合わせください。

※スクラッチカードは、1セット（1品）につき、1枚のみご利用いただけます。

他のクーポン券、アプリクーポン、その他の割引サービスとは併用不可となります。

但し、エコ得割引との併用は可能です。

・新商品 詳細

チーズリゾット〜本格クリーミー仕立て〜
単品：¥750〜 セット：¥1,000〜



1時間かけてじっくりと炒めた玉ねぎ、粗砕きしたベーコン、パルミジャーノチーズなどを合わせた旨味が感じられるチーズソースと、粒立ちのよいお米の食感がたまらない一品です。

ドライカレー〜ごろっとタンドリーチキン〜
単品：¥750〜 セット：¥1,000〜



14種類のスパイスを加えて炒めた牛挽き肉と、ピーマン、人参、玉ねぎ、レーズンを合わせたドライカレーです。ドライカレーの上には、大き目にカットしたタンドリーチキンをのせました。

焼きたてサンド 炭火焼きチキンと
甘辛ごぼう〜胡麻マヨソース〜
単品：¥490〜 セット：¥750〜



炭火で焼いた鶏もも肉に、甘辛く煮た丸ごぼう、胡麻マヨネーズを合わせ、食感と香ばしい味わいを堪能できるように仕立てました。

- ・販売店舗：全国の『カフェ・ベローチェ』
- ・販売日：2024年9月12日（木）〜

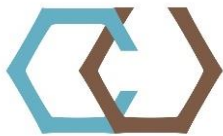
※AM11時からのお取り扱い商品となります。

※ライスメニューについては、吉祥寺店、浦和さくら通り店でのお取り扱いはありません。

※一部店舗で価格が異なります。

以上

【C-United 株式会社について】



C-UNITED

“珈琲文化の創造と発展を通して人を幸せにすること”という経営理念の下、珈琲館、カフェ・ベローチェ、カフェ・ド・クリエなどを中心に、お客様の日常に寄り添える様々なスタイルのカフェブランドを運営しています。C-United 全体で、11ブランド約570店舗を全国で展開しています。

- 商号 : C-United 株式会社
- 代表者 : 代表取締役社長 友成 勇樹
- 所在地 : 〒105-0012 東京都港区芝大門2丁目10番12号 KDX 芝大門ビル 1F・9F
- 事業内容 : カフェチェーンの経営（直営店及びフランチャイズ店舗）／物販事業／食材卸売事業
- 従業員数 : 9,708名（うち社員数848名、2024年1月現在）
- 展開ブランド : カフェ・ベローチェ、THE SMOKIST COFFEE
珈琲館、珈琲館 蔵、CAFE DI ESPRESSO 珈琲館
カフェ・ド・クリエ／カフェ・ド・クリエ ホピタル／カフェ・ド・クリエ リーブル
カフェ・ド・クリエ グラン／カフェ・ド・クリエ プラス／メゾン・ド・ヴェール

【カフェ・ベローチェについて】



1986年11月1日に、セルフサービス型[※]のコーヒーショップとして、「代々木」に第1号店をオープンしました。現在全国に、約160店舗を展開しています。スピーディーなサービスで、美味しい食事を提供しています。

※お客様がレジで注文を行い、ご自身で頼んだ物を受け取って席まで運ぶスタイルのこと

コーポレートサイト：<https://c-united.co.jp>

公式オンライン通販サイト：<https://www.onlinestore-c-united.com/>

カフェ・ベローチェ HP：<https://c-united.co.jp/veloce/>

<報道関係者からのお問い合わせ先>

TEL 03-6432-0797 FAX 03-6432-0236

Mail: public_relations@c-united.co.jp