

News Release

2009年10月7日

～エクセの新『パリサンド』10/8(木)より新発売～
「ジャンボンフロマーージュ」「タルタルシュリンプ」「ツナ&アンチョビ」
贅沢具材をたっぷり包んだごちそうサンド、デビュー！

(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、全国のエクセルシオール カフェ(約180店舗)で10月8日(木)から『パリサンド』(3種類)を発売いたします。

今回の新商品は、小粋なエスプリが漂うパリのカフェのサンドイッチをイメージし、贅沢な具材をたっぷりと使用しています。薄皮仕立てで軽い食感のパンは、パリサンドにあわせて開発しました。“歯切れのよさ”と“やさしいのどごし”が自慢で、具材との相性もバツグンです。

商品展開は、「ジャンボンフロマーージュ」「タルタルシュリンプ」「ツナ&アンチョビ」(価格:各450円/税込)の3種類です。

見た目にも食欲をそそるエクセルシオール カフェの新メニュー「パリサンド」。お気に入りのドリンクとともに、秋のカフェタイムをお楽しみください。

「ジャンボンフロマーージュ」(450円/税込)

口当たりよくシルクカットした国産のジャンボン(モモハム)、スイスではチーズの女王と呼ばれるグリュイエールチーズ、セルバチコ(ワイルドルッコラ)やレッドオニオンを使用し、からしバターの風味でまとめました。

飽きのこないシンプルな味わいの王道サンドイッチで、ランチタイムや行楽のお供にイチオシです。



「タルタルシュリンプ」(450円/税込)

ぷりぷりのエビとタルタルソースがなんとも贅沢な味わいのサンドイッチ。

こだわりのタルタルソースは手作りで、たっぷりゆで卵を使用し、ピクルス、ケイパー、パセリなどを合わせて丁寧につくった特製です。

見た目も美しく、味わいも大満足な一品です。



News Release

「ツナ&アンチョビ」(450円/税込)

ツナとアンチョビをメインに、シーフードと相性のよいタプナードソースを合わせ、風味豊かに仕上げました。ゆで卵のスライス、アンチョビ、ドライトマト、コルニッション(きゅうりのピクルス)を合わせています。

味のアクセントであるタプナードソースは、ブラックオリーブ、オリーブオイル、にんにくなどを使用したプロヴァンス地方のソースです。

選び抜かれた具材がマッチし、その味わいはクセになるほど 是非いちどお試しください。



アンチョビの小骨がはいっている場合がございますのでご了承ください。

このリリースに関するお問い合わせは、
広報IR 関塚・関根までお願いいたします。
TEL：03(5459)9177 FAX：03(5459)9179
Email:news-release@doutor.co.jp