

抹茶の旨みをギュッと凝縮
デニーズ 「とろ〜りお濃茶ゼリー」 など、
京都産宇治抹茶使用のデザート 7品が登場
～nanaco ポイント 5 倍キャンペーンも同時開催～

デニーズ(株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 東京都千代田区二番町8-8)では、期間限定・季節のデザートとして【京都産宇治抹茶を使用した抹茶デザート7品】を2017年6月6日(火)より販売いたします。

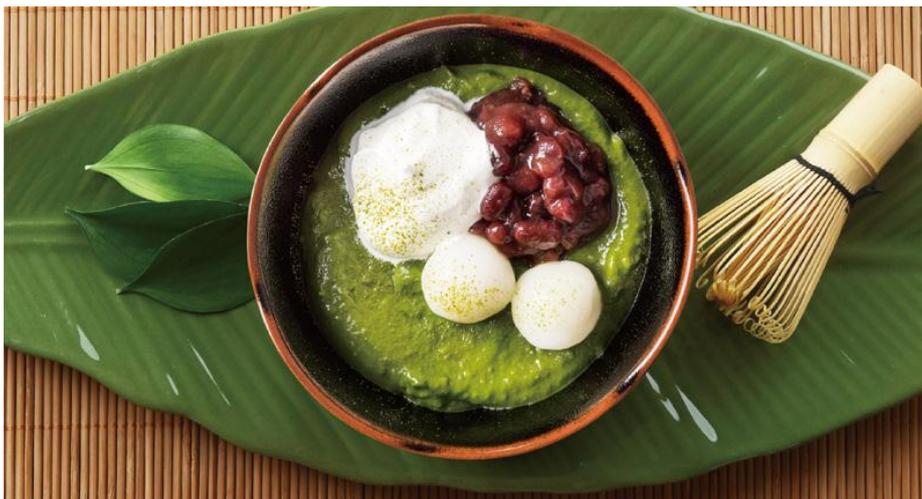
■京都産宇治抹茶使用のデザート7品

抹茶の濃厚さと、デザートとして仕立てたときの上品な甘さにこだわった今年の抹茶デザート。特におすすめは、濃厚な抹茶の旨みをギュッと凝縮し、とろ〜りとろける口当たりのゼリーに仕立てた「とろ〜りお濃茶ゼリー」や、抹茶風味のしっとり生地で抹茶クリームを包んだ「宇治抹茶のガレット オムレット風」、宇治抹茶クリームや宇治抹茶アイスだけでなく、ほうじ茶ゼリー、きなこクリーム、黒蜜や白玉など和素材を何層にも重ねた「宇治抹茶のザ・サンデー」です。

■抹茶デザートnanacoポイント5倍キャンペーン

対象の抹茶デザートをnanacoでお支払いいただくと、ポイント5倍キャンペーンを同時開催いたします。

<抹茶デザートご紹介>



画像はイメージです

とろ〜りお濃茶ゼリー～京都産宇治抹茶使用 399円(税込430円)

濃厚な抹茶の旨みをギュッと凝縮し、とろ〜りとろける口当たりのゼリーに仕立てた、鮮やかな深緑のお濃茶ゼリー。ホイップクリーム、ゆであずき、白玉をトッピングし、上品な甘さと和の風味が調和したデザートです。

ゼリーの下にはサクサク食感のクランブルが隠れています。



宇治抹茶のガレット オムレット風

449 円 (税込 484 円)

しっとり柔らかな抹茶風味のガレット生地で、濃厚な抹茶クリーム、ゆであずき、ホイップクリームをぐるりと包みました。香ばしいきなこクリームやほろ苦い抹茶アイス、コクのある黒蜜とのハーモニーを楽しむ、和洋折衷な一皿です。

左：抹茶白玉ミニパルフェ 399 円 (税込 430 円)

右：宇治抹茶のザ・サンデー 749 円 (税込 808 円)

食後にぴったりサイズのミニパルフェと、抹茶を存分に味わいつくすザ・サンデー。濃厚な抹茶がメインのちょっと大人のグラスデザートです。

サンデーには、抹茶クリームにお濃茶ゼリー、ほうじ茶ゼリー、きなこクリーム、ゆであずき、白玉などなど、濃厚な抹茶の味わいを引き立てる様々な食材をグラスいっぱい詰めてみました。食べ進むごとに違う味わいを感じていただけます。



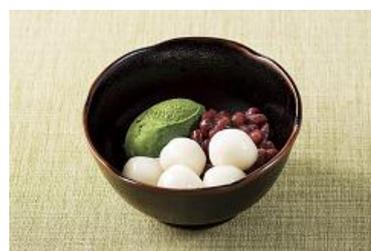
氷 ミルク宇治抹茶金時 499 円 (税込 538 円)

ミニサイズ 299 円 (税込 322 円)

涼やかに夏を楽しむかき氷にも抹茶の味わいが登場します。練乳のやさしい甘さと濃厚な抹茶の香り、もっちりとした白玉とゆであずきの食感も最後のひとくちまで楽しめず。デニーズのかき氷は繊細なくちどけの「純氷」を使用。まるで新雪のようなふわふわとした口どけです。



抹茶クリームあんみつ
399 円 (税込 430 円)



抹茶白玉あずき
～北海道産あずき使用
349 円 (税込 376 円)

*一部店舗により、販売していないメニュー・時間帯がございます。 *写真はイメージです。

◆本件に関するお問い合わせ◆

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ販売促進部 TEL.03-6238-3540 FAX.03-3221-7283

■■ デニーズホームページ <http://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 経営企画室(広報)

〒102-8415 東京都千代田区二番町 4 番地 5 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-6238-3566 FAX. 03-3221-7285