

デニーズ 抹茶デザートフェア

「京都産宇治抹茶」を使用、大人の苦みと上品な香りを楽しむ5種

2019年6月11日（火）販売開始

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」を2019年6月11日（火）より販売いたします。

京都産宇治抹茶の一番茶葉の葉肉のみを使用した、デニーズの抹茶アイスは、昔ながらの石臼で挽きあげており、お濃茶のような上品な苦みと抹茶本来の旨みを感じる鮮やかな緑色が特長です。

今回の抹茶デザートフェアでは、濃厚な抹茶アイスはもちろん、京都産宇治抹茶を使用した抹茶クリームや国産のほうじ茶を煮出したゼリーやクリームも使用し、抹茶の香り・苦み・旨みを存分に引き出す仕立てにこだわりました。人気のザ・サンデーやパルフェ、パンケーキ、くるくるガレットなど、緑深まるこの季節にぴったりの抹茶デザート全5品が登場します。



デニーズ 抹茶デザート

<https://www.dennys.jp/menu/matcha/>

<抹茶デザート 品揃え>



宇治抹茶のザ・サンデー 813 円 (税込 878 円)

ひとくちごとに「京都産宇治抹茶」の上品な香りと苦み、旨みが口のなかに華やかに広がるザ・サンデー。「国産ほうじ茶」のクリームとゼリーや、もちもちの白玉、あずきなどの和素材を幾層にも重ねました。頂上には、北海道産大納言(あずき)の上品な甘さと、ホワイトチョコのコクを感じる、しっとりとした食感の抹茶ブラウニーをトッピングしました。



宇治抹茶とほうじ茶のミニパルフェ 456 円 (税込 492 円)

色鮮やかで濃厚な宇治抹茶アイスと、香りの良いほうじ茶ゼリー、ほうじ茶クリームと一緒に味わうミニパルフェは、ゆであずきや白玉などの素材も添え、食べごたえも十分です。



宇治抹茶のくるくるガレット 508 円 (税込 548 円)

宇治抹茶パウダーを練り込んで焼き上げた、抹茶風味のガレットに、もちもちの求肥、ゆであずき、宇治抹茶クリームを重ね、くるくると巻きました。



宇治抹茶のパンケーキ 508 円 (税込 548 円)

ほんのりバターミルクが香るふんわりパンケーキに、濃厚な宇治抹茶クリーム、ゆであずき、黒蜜、はちみつシロップを合わせています。



お濃茶ゼリー 406 円 (税込 438 円)

京都宇治の一番摘み茶葉のみを厳選して使用し、すっきりとしたゼリーで味わっていただくお濃茶ゼリー。中にはゆであずきが隠れています。

※本リリースに掲載されている画像はイメージです ※一部店舗により販売していない時間帯、仕立てが異なる場合がございます

◆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 <https://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 <https://www.7andi-fs.co.jp>
TEL. 03-6238-3566 FAX. 03-3221-7285