

【コメダ珈琲店】

5種のチーズで今年はさらに濃厚に

# 季節限定バーガー「グラクロ」を 12月15日（水）より全国販売開始！

全国にフルサービス型の喫茶店を展開する株式会社コメダ [本社：愛知県 代表取締役社長：臼井興胤 グループ店舗数：949店舗 (2021年11月末時点)]は、全国のコメダ珈琲店で12月15日（水）から季節のバーガー「グラクロ」を季節限定で販売いたします。

季節限定

GRATIN CROQUETTE

## グラクロ

### グラタンクロケット

外はサクサク、中はとろ〜り。  
5種のチーズと北海道産牛乳を  
使用したホワイトソースは、  
チーズの風味がしっかり感じられる、  
クリーミーでリッチな味わいです。

エダムチーズを新たに IN!



### ドミグラスソース

野菜の旨みを引き出したコメダ特製ドミグラスソース。  
老舗洋食店を思わせるような、上質でコクのある、  
どこか懐かしい味わいです



### バンズ

上質な小麦粉を使用し、  
低温で長時間発酵させたこだわりのバンズ。  
しっとりふわふわが特長です。

### キャベツ

濃厚なドミグラスソース&グラタンクロケットの  
美味しさを倍増させるシャキシャキのキャベツ。  
フレッシュな食感がアクセントです。

## とろ〜り冬のトクベツ

コメダの冬の定番「グラクロ」の季節がやってきました。今年のグラタンクロケットのホワイトソースは、チーズの種類を増やし生クリームに加え、北海道産の牛乳を使用することでさらに濃厚でクリーミーに仕上げました。チーズは、ゴーダチーズ、モッツアレラチーズ、チェダーチーズ、パルメザンチーズ、さらにエダムチーズを加えた5種を使用。生クリームと北海道産牛乳のクリーミーな味わいにチーズの奥深いコクと風味を加えた濃厚なホワイトソースが自慢の逸品です。あつあつのグラタンをサクサクの衣で包み、じっくり煮込んで野菜の旨味を引き出したコメダ特製ドミグラスソースを絡め、キャベツとともにバンズに挟みました。お好みでペッパーソースをかけるとピリリと引き締まった味わいをお楽しみいただけます。寒い季節にぴったりの、心も体もあたたまる「グラクロ」で、ご家族やご友人と一緒に、ほっこり&おいしい時間をお過ごしください。

### 「グラクロ」とは？

グラタンクロケットが由来。クロには、クロケット(英語で「コロッケ」)のクロと、ドミグラスソースのクロ(黒色)の2つの意味が込められています。5種類のチーズが絡まる濃厚なグラタンクロケットとコメダ特製のドミグラスソースの相性は抜群。衣のサクサク感とクリーミーなホワイトソースの食感を同時に楽しみたいだけのバーガーです。

### 【商品概要】

- 商品名・価格(税込)：グラクロ：580円～610円 ※価格は店舗により異なります。
- 販売期間：2021年12月15日(水)～2022年2月下旬(予定)
- 販売店舗：全国のコメダ珈琲店 ※販売は一部店舗を除きます。

※写真はイメージです