

## 【コメダ珈琲店】\今年もこの季節がやってきた！！/ 5 種のチーズと北海道産クリームをつかった季節限定バーガー「グラクロ」を 11 月 16 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 甘利祐一 グループ店舗数：974 店舗(2022 年 10 月末時点)]は、全国のコメダ珈琲店で 11 月 16 日（水）から季節限定バーガー「グラクロ」を販売いたします。



※写真はイメージです。

\たべたら みーんな あったか ほかほか／

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は、昨年ご好評をいただいた 5 種のチーズと生クリーム、北海道産クリームを使用したクリーミーなホワイトソース仕立て。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、エダムチーズの 5 種を使用しています。生クリームと北海道産クリーム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ホワイトソースが自慢の逸品。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。

### ●グラクロのこだわり

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：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キャベツ。フレッシュな食感がアクセントです。

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クリーム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。

ドミグラスソース：野菜の旨みを引き出したコマ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。

●「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グラタンクロケットとコマ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お楽しみいただけるバーガーです。

【商品概要】

■商品名・価格(税込)

グラクロ：610円～680円 ※価格は店舗により異なります。

■販売期間

2022年11月16日（水）～2023年2月下旬（予定）

■販売店舗

全国のコマダ珈琲店 ※販売は一部店舗を除きます。

※お召し上がりの際は火傷に十分ご注意ください。

※北海道産クリーム0.7%使用

※本商品に使用しているチーズは全て加熱処理済みです。



このリリースに関するお問い合わせは、株式会社コマダ CC 部 中島・深堀までお願い致します。TEL:070-3191-1322/MAIL:pr@komeda.co.jp