



報道関係各位



2022年12月2日
日本マクドナルド株式会社

心おどるご褒美！ホリデーシーズンに4種の新作ドリンク&スイーツが一挙登場！

北海道産生クリーム&ロレーヌ産岩塩を使った「塩バターキャラメルフラッペ」

マカロン付♪「塩バターキャラメルフラッペ & マカロン バニラ」

エスプレッソ×ホワイトチョコのやさしい甘さ「ホワイトチョコモカ」

6層が織りなす冬のご褒美ケーキ「チョコカシスケーキ」

12月7日(水)から期間限定販売

日本マクドナルド株式会社(本社：東京都新宿区、代表取締役社長兼CEO：日色 保)は、専任バリスタが「本格カフェコーヒー」を提供するコーナー“McCafé by Barista®”(マックカフェ バイ バリスタ)併設のマクドナルド店舗にて、新作の「塩バターキャラメルフラッペ」「塩バターキャラメルフラッペ & マカロン バニラ」「ホワイトチョコモカ」の3種のドリンクと新作ケーキの「チョコカシスケーキ」を12月7日(水)より期間限定で販売いたします。また、同時に一部のマクドナルド店舗でも「塩バターキャラメルフラッペ」「塩バターキャラメルフラッペ & マカロン バニラ」の2種を販売いたします。

“McCafé by Barista”では、デザート感覚でドリンクを楽しめるフラッペやスムージー、バリスタが一杯ずつ丁寧に淹れたエスプレッソを使ったドリンク、そしてエスプレッソドリンクとの相性も抜群のケーキやタルト、マカロンなどこだわりのスイーツを販売しております。今年は、冬にぴったりの新作ドリンク3種、ケーキ1種の合計4種を皆さまに期間限定でお届けします。

「塩バターキャラメルフラッペ」は、北海道産生クリームと砂糖のみを使用したキャラメルペースト、フランス産発酵バター、ロレーヌ産岩塩を合わせたフラッペベースに、クリーミーでなめらかなホイップクリームとキャラメルソースとアーモンドをトッピングしました。濃厚で香ばしいキャラメルの甘さとバターのコクを岩塩がひきかたて、冬にぴったりのご褒美フラッペです。「塩バターキャラメルフラッペ & マカロン バニラ」は、さらにバニラフレーバーのマカロンをトッピング。フラッペとの相性も抜群で、見た目もさらに華やかなデザートドリンクとなっております。

「ホワイトチョコモカ」は、エスプレッソベースのラテに、ホワイトチョコレートフレーバーのシロップを合わせ、クリーミーでなめらかなホイップクリームと雪のようなホワイトシェイブチョコレートをトッピングしました。エスプレッソのほろ苦さとホワイトチョコレートフレーバーのやさしい甘さをお楽しみいただけるホットドリンクです。

「チョコカシスケーキ」は、純生クリームを使用したなめらかなチョコレートムースと、酸味をほのかに感じるカシスチョコレートムースの間に、ふわふわのココアスポンジを重ね、さらにいちごとラズベリーピューレを層に加えた6層からなるこだわりのケーキです。チョコレートの甘さと香り、くちどけなめらかなムースとベリーの爽やかな酸味の組み合わせをお楽しみいただける、見た目も味わいも華やかな冬の新作ケーキです。

“McCafé by Barista”は今年で10周年を迎えました。これからも高品質かつお得感あるカフェメニューと魅力的なスイーツメニューをご提供してまいります。

<お問い合わせ先>

一般のお客様：マクドナルド公式ホームページ <https://www.mcdonalds.co.jp/>



※画像はイメージです

■商品概要

商品名	店頭価格(税込)※1	販売期間※2	McCafé by Barista® 限定
塩バターキャラメルフラッペ	M サイズ 520 円～	2022 年 12 月 7 日(水) ～ 2023 年 1 月上旬(予定)	—
塩バターキャラメルフラッペ & マカロン バニラ	M サイズ 640 円～		—
ホワイトチョコモカ	M サイズ 420 円～		●
チョコカシスケーキ	490 円～		●

※1：一部店舗およびデリバリーでは販売価格が異なります。

※2：「塩バターキャラメルフラッペ」「塩バターキャラメルフラッペ & マカロン バニラ」「ホワイトチョコモカ」「チョコカシスケーキ」は、なくなり次第終了となります。

・販売エリア：「塩バターキャラメルフラッペ」「塩バターキャラメルフラッペ & マカロン バニラ」は、「McCafé by Barista」併設マクドナルド店舗および一部マクドナルド店舗 521 店舗

「ホワイトチョコモカ」「チョコカシスケーキ」は、McCafé by Barista 併設マクドナルド 224 店舗限定
※2022 年 12 月 7 日(水)時点

※商品の取り扱い店舗一覧はマクドナルド公式 HP の商品ページ「取り扱い店舗」よりご覧いただけます。

(<https://www.mcdonalds.co.jp/campaign/mccafe-holiday/>)

・販売時間：「McCafé by Barista」店舗では、各店舗で販売時間が異なります。

..... “McCafé by Barista” 冬の新作ドリンク&スイーツ



【塩バターキャラメルフラッペ】

北海道産生クリームと砂糖のみを使用したキャラメルペースト、フランス産発酵バター、ロレーヌ産岩塩を合わせたベースに、クリーミーでなめらかなホイップクリームとキャラメルソースとアーモンドをトッピングしました。濃厚で香ばしいキャラメルの甘さとバターのコクを岩塩がひきたてる、ご褒美感が味わえるフラッペです。



【塩バターキャラメルフラッペ & マカロン バニラ】

北海道産生クリームと砂糖のみを使用したキャラメルペースト、フランス産発酵バター、ロレーヌ産岩塩を合わせたベースに、クリーミーでなめらかなホイップクリームとキャラメルソースとアーモンド、バニラフレーバーのマカロンをトッピングしました。濃厚で香ばしいキャラメルの甘さとバターのコクを岩塩がひきたてる、ご褒美感が味わえる華やかなフラッペです。



【ホワイトチョコモカ】

エスプレッソベースのラテに、ホワイトチョコレートフレーバーのシロップを合わせ、クリーミーでなめらかなホイップクリームと雪のようなホワイトシェイプチョコレートをトッピングしました。エスプレッソのほろ苦さとホワイトチョコレートフレーバーのやさしい甘さをお楽しみいただけます。



【チョコカシスケーキ】

純生クリームを使用したなめらかなチョコレートムースと、酸味をほのかに感じるカシスチョコレートムースの間に、ふわふわのココアスポンジを重ね、いちごとラズベリーピューレを層に加えたこだわりの6層からなるケーキです。チョコレートの甘さと香り、くちどけなめらかなムースとベリーの爽やかな酸味の組み合わせをお楽しみいただける、見た目にも味わいにも華やかなケーキです。