

日本初！ハラペーニョ×フルーツソース×オリーブオイル 「大人のごほうび氷」夏の激辛汗だく燃えるかき氷 ハラペーニョラフランスを8月8日発売決定！ ～「大人のごほうび氷」メニューに期間限定で登場～

世界遺産熊野古道にたたずむ飲食店、カフェコッペ(本社:和歌山県那智勝浦町、オーナー店長:岡本 太郎)は、当店のかき氷メニュー「大人のごほうび氷」に夏を乗り切る新メニュー「激辛・ハラペーニョ ラフランス」を、2022年8月8日から販売開始いたします。

商品名「激辛・ハラペーニョ ラフランス」 <https://www.instagram.com/cafecoppe/>



※激辛・ハラペーニョラフランス



カフェコッペ外観

■新商品開発の背景

暑い夏を乗り切り、過疎地である那智勝浦町を燃えるようなかき氷で活気づけたいと思い開発しました。期間限定で、8月8日～31日までの夏限定商品です。

■新商品の概要

商品名 : 激辛・ハラペーニョラフランス

発売開始日 : 2022年8月8日

販売料金 : 750円(税込)

サイズ : 縦200mm × 横150mm × 幅150mm

販売店 : カフェコッペ

URL : <https://www.instagram.com/cafecoppe/>

■「激辛・ハラペーニョラフランス」の特長

- 1)辛さが選べる
1～3段階まで選んでいただけます。
- 2)香りさわやか
オリーブオイルとラフランスの香りを楽しむ一品
- 3)白いベースに明るい緑の激辛果肉入り
ラフランスソースの白に、きれいな緑のハラペーニョが映えます

■取材できること

- (1)70代の両親から店舗を承継し、カフェとしてリニューアルして挑戦する40代息子の奮闘。
- (2)かき氷の可能性を広げる真夏のヒンヤリ激辛かき氷の誕生秘話と30杯販売への挑戦。
- (3)ぽつんとたたずむオシャレカフェとかき氷メニュー。

【リリースに関してのお問い合わせ先】

■商号: カフェコッペ

■電話番号: 0735-30-1782

■担当者名: 岡本 太郎

■住所: 〒649-5337 和歌山県東牟婁郡那智勝浦町橋ノ川238-1

■メール: osakenomemasen@gmail.com

■携帯電話: 090-1921-9183

報道資料(プレスリリース)

2022年 8月 吉日
カフェコッペ



▲左:初代(母)／右:2代目(息子)



▲メニュー



▲マンゴー



▲はつみつ南高梅



▲ピーナツバター

■カフェコッペ とは？

わざわざ足を運んで食べにきてもらえる行列ができるかき氷屋さんを目指しています。「おかわりがしたくなるかき氷」をコンセプトに、ふわふわのかき氷を常時12～16種類提供しています。一番人気は「黒蜜きなこ／750円(税込)」です。

■今後の展開

かき氷で町おこし！を志として、冬でも食べたくなるかき氷などを提供し、1年中季節に合わせて商品を提供していきます。年中かき氷で人が集まる、かき氷の新名所にして地域に貢献するために挑戦していきます。

今回の8月限定新商品「激辛・ハラペーニョラフランス」を30食提供を目標にしております。全国の辛いモノが好きな方に試していただきたいと思っています。

■会社概要

商号 : カフェコッペ
代表者 : 岡本 太郎
所在地 : 〒649-5337 和歌山県東牟婁郡那智勝浦町橋ノ川238-1
設立 : 2021年11月
事業内容 : 飲食店 カフェ
URL : <https://www.instagram.com/cafecoppe/>

【リリースに関してのお問い合わせ先】

■商号: カフェコッペ
■住所: 〒649-5337 和歌山県東牟婁郡那智勝浦町橋ノ川238-1
■電話番号: 0735-30-1782
■メール: osakenomemasen@gmail.com
■担当者名: 岡本 太郎
■携帯電話: 090-1921-9183