

平成24年6月25日  
株式会社 プロントコーポレーション

**日本一のアイスコーヒーを目指して  
コーヒー販売の差別化を図るためかち割り氷を使用**

**7月1日(日)から「かちわり de 濃いめアイスコーヒー」を販売します**

株式会社プロントコーポレーション(本社:東京都港区 / 代表取締役社長:竹村典彦)は、全国の「カフェ&バー プロント」(以下 プロント)の夏の看板商品「濃いめのアイスコーヒー」にサントリー The ICE BAR スーパークリアアイスを使用した「かちわり de 濃いめ アイスコーヒー」を7月1日から販売いたします。

このサントリー The ICE BAR スーパークリアアイスは、透明度が高く、見た目にもすっきりした溶けにくい氷です(\*1)。今回、スーパークリアアイスを使用することで、アイスコーヒーの豊かな香りや味を損なわず、従来のキューブ氷と異なり、溶けにくく最後まで美味しく召し上がっていただけます。

コーヒー販売に参入する企業が増加する中、プロントでは、従来のアイスコーヒーの付加価値を更に高めるため、品質の追求やコーヒー豆の増量、またXLサイズをLサイズと同価格(380円)で販売、女性好みクールなデザインを取り入れるなど、新規顧客開拓を行ってまいりました。

今年は、“プロントでしか味わえないアイスコーヒー”として、こだわりの氷を使用することで差別化を図り、コーヒー通や女性のお客様にも美味しさを訴求してまいります。

**「かちわり de 濃いめ アイスコーヒー」商品概要**

商品名 「かちわり de 濃いめ アイスコーヒー」

販売価格 Rサイズ 280円

Mサイズ 330円

Lサイズ 380円

XLサイズ 380円

販売日 7月1日(日)

販売店舗 全国の「カフェ&バー プロント」

**商品概要**

プロントでは、2007年よりエスピリト・サント マウンテンコーヒー(単一豆)を導入しています。機械ではなく一つ一つ手摘みで収穫した完熟豆だけを使用し、セミウォッシュド精製方法により精製された甘味と酸味のバランスに優れた高品質なコーヒー豆です。

「かちわり de 濃いめのアイスコーヒー」は、通常のアイスコーヒーの1.5倍量のコーヒー豆を使用し、しっかりした苦味と深い甘味が特徴です。濃厚でストロングタイプのコーヒーに合う、サントリーThe ICE BAR スーパークリアアイスを使用。アイスコーヒーの本来の味わいをいっそう引き立てます。

1 活性炭ろ過などの工程を経た純水を凍らせることで、透明度の高いクリアな水となっています。商品の原料水には、活性炭ろ過した後、さらに2段階純水製法(イオン交換処理、さらにRO膜(逆浸透膜)処理)で磨いた、純度の高い混じりけのない水を使用しています。



本件に関するお問い合わせ先

(株)プロントコーポレーション 経営企画室 広報グループ 担当 廣瀬 東京都港区港南1丁目8番27号 日新ビル  
TEL:03-6718-6524(部代表) FAX:03-5769-8510 mailto: [kouhou@pronto.co.jp](mailto:kouhou@pronto.co.jp)