

## ミルク生まれの『クリープ』レシピが楽しめる “クリープカフェ”が期間限定で新宿に出現！

森永乳業株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:古川紘一)は、インスタントクリーミングパウダー「クリープ」の“ミルク生まれのおいしさ”をより多くのお客様へ実感して頂くために、「トラベルカフェ新宿サザンテラス店」をジャックした“クリープカフェ”を2月22日(月)から3月23日(火)まで期間限定でオープンいたします。

「クリープ」は、昭和36年に「日本初の粉末クリーム」として登場し、今年で発売49年を迎えるロングセラー商品です。日本市場のインスタントクリーミングパウダーの中で、唯一のミルク由来成分を原料としております(2009年12月現在)。原材料にこだわり、当社独自の技術で製造することにより、ミルク本来の風味を生かすことに成功しています。

この“ミルク生まれ”という最大の特長をもつ「クリープ」は、コーヒー、紅茶はもちろん、料理にも活用することができます。手軽にミルクのコクや風味を加えることができ、牛乳とは異なり粉末であるため、料理を薄めることなくご利用いただけます。

クリープ HP\*内では、コーヒーや紅茶に入れるドリンクアレンジメニューの他に、料理やお菓子など本格的なレシピ情報も発信しております。また、昨年より、料理研究家の園山真希絵さん考案のオリジナルレシピも公開し、「クリープ」の様々な使い方を提案しています。

※「クリープ」HP: <http://www.creap.jp>

### 1. クリープカフェ情報

「トラベルカフェ新宿サザンテラス店」にて、インスタントクリーミングパウダー「クリープ」を使ったドリンクとケーキを販売いたします。

#### <クリープオリジナルメニュー>

##### 【ドリンク】

- ・ **アップルジンジャークリープティー**(HOT/ICE) ¥430(税込)  
香り高いアップルティーに、クリープとすりおろしショウガをブレンドしました。  
スパイシーで体がポカポカに温まります。
- ・ **塩キャラメルクリープラテ**(HOT/ICE) ¥430(税込)  
人気のキャラメルラテは、コクのあるクリープと相性抜群です。  
岩塩をプラスして、甘さをいっそう引き立てました。
- ・ **有機黒糖×クリープミルク**(HOT/ICE) ¥380(税込)  
有機黒糖の持つ独特のコクとすっきりとした甘みが、クリープミルクをさらに味わい深く仕立てています。

##### 【デザート】

- ・ **クリーミーホワイトチーズケーキ** ¥450(税込)  
上品でミルクィなレアチーズケーキです。クリープのまるやかな風味がお口いっぱいに広がります。

##### 【お得なケーキセット】

好きなクリープオリジナルドリンクとセットで注文すると100円引きになります！

上記3種類のクリープオリジナルドリンクより1種類 + クリーミーホワイトチーズケーキ = 100円引き！

## 2. 日時・場所

出展期間: 2月22日(月)15:00～3月23日(火)

営業時間: 平日・土曜日 10:00～23:00

(年中無休) 祝日・日曜日 10:00～22:00 \* 17:30 よりナイトタイム営業

住所: 東京都渋谷区代々木 2-2-1 「トラベルカフェ新宿サザンテラス店」(新宿サザンテラス内)



<アクセス>

最寄駅: JR、地下鉄新宿駅

ルート: JR 新宿駅南口より3分、  
サザンテラスロより1分

## 3. お問い合わせ先

<報道関係の方のお問合せ先>

森永乳業 広報 IR 部 杉内・村上 TEL 03-3798-0126

<お客様からのお問合せ先>

森永乳業 お客様相談室 フリーダイヤル 0120-369-744

<森永乳業ホームページ> <http://www.morinagamilk.co.jp>

<クリープホームページ> <http://www.creap.jp/index.html>