

クレダルジャンの4つの特徴

◆ コーヒーとのマリアージュで、おいしさ広がる。

クレダルジャンはコーヒーと調和し、おいしさを引き立て合う味わいを大切にしています。緻密に計算されたマリアージュは、キーコーヒーが提供する食材の真髄です。



◆ 店舗のオペレーションを向上。

オペレーションや無駄を省くひと工夫でいそがしいお店の負担を減らし、心地良い空間づくりを支える。商品設計の細部に、100年以上にわたりお店と歩んできたキーコーヒーならではのまなざしと工夫が宿っています。



- 調理の負担を軽く!
- いつでも同じクオリティで
- 提供をスピーディに!
- 食品ロスを減らす

◆ 「体験価値の向上」につなげます。

お店にとって本当に価値のあるコストパフォーマンスを追求しています。品質にとことんこだわり、お客様とお店に価格以上のおいしさと満足。磨き抜いた品質の先にある「体験価値の向上」こそが、お店の未来を開く鍵です。



◆ お店に、お客様に、嬉しいラインアップを。

お店にとっては使いやすい、お客様にとっては選びやすい。コーヒーを届けるお店に相応しいメニューが、クレダルジャンには揃っています。



- 欲しくなる「あの味」**
どんなお店にも馴染み、みんなが食べたくなる定番のメニュー。
- 個性が活きる!**
シンプルだからこそ、アレンジ次第でお店のオリジナリティが出せます。
- 安心の品質**
おいしさと安全性をしっかりと担保することで、提供に安心を。
- ファンができる!**
他店とは一味違うこだわりが光るメニューが、リピートのきっかけにも。

クレドール
厳選された生豆、
100年間培われ磨き上げた
焙煎技術とブレンド技術

Clé d'Or
クレドール
High Quality Regular Coffee

True Quality

味のチャート
Tasting Chart

厳選した生豆を使用した、
高品質アラビカコーヒー 100%の
ブレンドコーヒー。

03	ブラジル産やグアテマラ産などのアラビカ種をバランス良く使用した明るくさわやかな飲み心地のブレンド。さわやかな飲み心地のコーヒーが、甘酸っぱさややめらかな口当りのケーキに寄り添い、心地よい余韻を楽しめます。 焙煎深度: シナモンロースト 生豆生産国: ブラジル・グアテマラ 他	12	スモーキー&スパイシーな香りをイメージしたブレンド。豊かなコクとチョコレートのような風味。しっかりとした苦みと力強く濃厚な口当りのコーヒーは、コクが深く濃厚な味わいのケーキとよく合います。 焙煎深度: シティロースト 生豆生産国: コロンビア・メキシコ 他
08	アイスコーヒーをはじめ、ホット、エスプレッソでもおいしく飲用いただける甘い風味を残したブレンド。コーヒーのほのかなフルーラル感とやさしい甘さの余韻が、コクのある味わいのケーキとよく合います。 焙煎深度: フルシティロースト 生豆生産国: エチオピア・コロンビア 他	60	コロンビア産やグアテマラ産、メキシコ産などの水洗式アラビカ種を主に使用した香り高いブレンド。コーヒーのフルーラルや柑橘を思わせる華やかな香りとコクが、繊細でやさしい味わいのケーキとよく調和します。 焙煎深度: ミディアムロースト 生豆生産国: コロンビア・グアテマラ 他
10	軽やかに上品な苦みをコンセプトに、酸味を抑えじっくりハイローストに焙煎。ソフトで飲み心地がよくクセのないコーヒーは、なめらかな味わいのプリンや、しっとり濃厚なケーキとよく合います。 焙煎深度: ハイロースト 生豆生産国: ブラジル・ペルー 他	カフェインレスブレンド	独自の鮮度管理を行った、甘い香りと豊かなコクが特徴のカフェインレスコーヒー。甘い香りと豊かなコクをもつコーヒーは、やさしい生地の風味となめらかな口当りのケーキと美しく調和します。 焙煎深度: シティロースト 生豆生産国: コロンビア・エチオピア

KEY COFFEE REPORT
SPECIAL EDITION

Clé クレダルジャン
d'argent

さあコーヒーと、召し上がれ。

彩りよく散らしたオレンジと
チョコソースを合わせて
味のアクセントに

Arrange
モカケーキ
オレンジとチョコソース添え

お皿にソースをかけてケーキをせ、小さく切ったオレンジ、アイス、ホイップクリームを添える。お好みでオレンジの皮をすりおろして散らし、ハーブを飾る。

クレダルジャン
モカケーキ
規格: 8個 賞味期間: 6か月
温度帯: 冷蔵

使用方法: 冷蔵凍解凍(5℃)にて約6時間。

Moka Cake with Orange & Chocolate Sauce

Clé クレダルジャン
d'argent

さあコーヒーと、召し上がれ。

クレダルジャン=「銀の鍵」。
それはコーヒーを究め、コーヒーとともにお店を見つめ続けてきたキーコーヒーが考える「食」のご提案です。それぞれのお店が思い描く「コーヒーと食の楽しさ」をお届けし、お客様にとってもお店にとっても魅力的な空間を生み出す鍵になる。そのひと皿ひと皿に、コーヒーと歩んできた私たちがこのおいしさと営みの知恵が詰まっています。

そのひとときの「相棒」に。

味わいも、ラインアップも、使い勝手も。クレダルジャンのすべては、「コーヒーのある空間」をおいしくするために計算されています。私たちが目指す「おいしさ」は、単なる味のクオリティの追求ではなく、それぞれのお店の理想をともにカタチにすること。喫茶店はもちろん、カフェやレストラン、宿泊施設など、すべての「コーヒーのある空間」にクレダルジャンは寄り添います。

Baked Cheesecake



盛り付け例

レンジアップ対応!

クレダージュン
国産素材を使用した
ベークドチーズケーキ

香り高いチーズと瀬戸内レモンのピューレ、果皮を混ぜ込んださわやかな味わいのベークドチーズケーキです。電子レンジでの解凍が可能です。(国産素材:小麦粉、レモンピューレ)

使用方法 冷蔵庫で解凍4~5時間。または、電子レンジ(500W)にて約20分。※解凍後は、冷蔵庫にて48時間以内に消化してください。

規格	6個
賞味期間	12ヵ月
温度帯	冷凍

Mikan Cake



盛り付け例

解凍なしで提供可!

クレダージュン
国産素材を使用した
みかんケーキ

北海道産クリームと練乳をブレンドしたコクのあるクリームに、ジューシーなせとみかソースをトッピングしました。(国産素材:小麦粉、クリーム)

使用方法 解凍せずに使用いただけます。※解凍後は、冷蔵庫にて48時間以内に消化してください。※賞味までの長時間の保管はお勧めできません。

規格	6個
賞味期間	12ヵ月
温度帯	冷凍

Strawberry Cake



盛り付け例

解凍なしで提供可!

クレダージュン
国産素材を使用した
ストロベリーケーキ

北海道産クリームと練乳をブレンドしたコクのあるクリームに、甘酸っぱいあまおう苺ソースをトッピングしました。(国産素材:小麦粉、クリーム)

使用方法 解凍せずに使用いただけます。※解凍後は、冷蔵庫にて48時間以内に消化してください。※賞味までの長時間の保管はお勧めできません。

規格	6個
賞味期間	12ヵ月
温度帯	冷凍

Gateau Chocolat



盛り付け例

レンジアップ対応!

クレダージュン
ガトーショコラ

コクのあるチョコレートを使用し、しっとりとした食感に焼き上げました。冷凍状態で電子レンジで解凍することで、温かいケーキとしてもお召し上がりいただけます。

使用方法 冷蔵庫解凍(5℃)にて約8時間。または、電子レンジ(500W)にて約30秒。

規格	6個
賞味期間	12ヵ月
温度帯	冷凍

No-baked Cheesecake



盛り付け例

クレダージュン
国産素材を使用した
レアチーズケーキ

コクのあるレアチーズムースに、キルシュの香るさわやかなホイップクリームをトッピングしました。(国産素材:牛乳、小麦粉、クリーム)

使用方法 冷蔵庫で解凍4~5時間。※解凍後は、冷蔵庫にて48時間以内に消化してください。

規格	6個
賞味期間	12ヵ月
温度帯	冷凍

Chocolate Cake



盛り付け例

クレダージュン
チョコレートケーキ

やわらかく焼き上げたココアスポンジにチョコレートクリームをサンドし、アックセントにアーモンドとチョコレートクランチを加えました。

使用方法 冷蔵庫解凍(5℃)にて約8時間。

規格	6個
賞味期間	12ヵ月
温度帯	冷凍

Avange

りんごのタルトのシナモン香るクラッシュクッキーアイス添え

器にケーキを盛り、バナナアイス添えて砕いたクッキー、シナモンをかけ、お好みで粗んだナッツを散らして粉糖をかけ、ミントを添える。シロップをかける。

クレダージュン
りんごのタルト

規格:6個 賞味期間:12ヵ月 温度帯:冷凍

使用方法 冷蔵庫解凍(5℃)にて約8時間。

ほろいクッキーとシナモン、りんごのタルトをパンパニに

ほうじ茶の香り

ほうじ茶の香り

ほうじ茶の香り

Avange

マロンケーキ

ほうじ茶香るホイップ添え

器にソースをかけたケーキをのせ、クリームを添えてほうじ茶パウダーをかけ、お好みでハーブを添える。

クレダージュン
マロンケーキ

規格:6個 賞味期間:12ヵ月 温度帯:冷凍

使用方法 冷蔵庫解凍(5℃)にて約8時間。

解凍なしで提供可!

クレダージュン
3層チョコの濃厚ドームケーキ

規格:6個 賞味期間:12ヵ月 温度帯:冷凍

使用方法 冷蔵庫解凍(5℃)にて約8時間。もしくは冷凍のままでもおいしく召し上がれます。

濃厚な味わい

濃厚な味わい

濃厚な味わい

Avange

チーズケーキのアプリコットソース添え

あんずジャム、プランター、レモン汁をジャムの実を漬しながら混ぜ合わせてソースを作る。器にケーキをのせてソースを適量周りにかけ、アイス、ホイップクリームを添えてお好みでビスタチオ、ハーブを添える。

クレダージュン
北海道チーズの2層ケーキ

規格:6個 賞味期間:12ヵ月 温度帯:冷凍

使用方法 冷蔵庫解凍(5℃)にて約8時間。

あんずジャムの甘酸っぱいソース

あんずジャムの甘酸っぱいソース

あんずジャムの甘酸っぱいソース

Avange

フルーツロールケーキとベリーのデザートプレート

器にケーキを置いてソースを周りにかけ、フルーツ、ホイップクリーム、お好みでミントの葉を添える。

クレダージュン
フルーツロールケーキ

規格:8個 賞味期間:6ヵ月 温度帯:冷凍

使用方法 冷蔵庫解凍(5℃)にて約6時間。

フルーツが相性よし!

フルーツが相性よし!

フルーツが相性よし!

Nuts & Berry Chocolat



盛り付け例

クレダージュン
ナッツ&ベリーショコラ

ブラックココアスポンジにバニラムースとチョコレートムースを重ねました。天面には、クルミアーモンド・クランベリーをトッピングした低糖質ムースケーキです。

使用方法 冷蔵庫解凍(10℃以下)にて約4~5時間。

規格	6個
賞味期間	12ヵ月
温度帯	冷凍

Mille Crepe



盛り付け例

クレダージュン
ミルククレープ

北海道産生クリームと練乳を配合した風味豊かなクリームをしっとり焼き上げたクレープ生地を丁寧に重ねたミルククレープです。

使用方法 冷蔵庫解凍(5℃)にて約6時間。

規格	10個
賞味期間	6ヵ月
温度帯	冷凍

Strawberry Milk Tea Cake



盛り付け例

クレダージュン
苺ミルクティーケーキ

淡いピンク色に焼き上げた苺スポンジに苺ミルクティーホイップクリームをサンドしました。アールグレイ紅茶のホイップクリームでデコレーションし、お花チョコをトッピング。

使用方法 冷蔵庫解凍(10℃以下)にて約4~5時間。

規格	6個
賞味期間	12ヵ月
温度帯	冷凍

Pudding



盛り付け例

クレダージュン
喫茶店のプリン

なめらかでしっとりとした味わいが感じられる。アマンド監修のプリンです。カラメルのはろ苦さとカスタードの甘さがマッチします。

使用方法 冷蔵庫解凍(5℃)にて約6時間。

規格	6個
賞味期間	12ヵ月
温度帯	冷凍

Matcha Rolled Cake



盛り付け例

クレダージュン
抹茶のロールケーキ

抹茶スポンジでクリームと小豆甘納豆を包みました。表面のクリームにも抹茶を使用した、風味豊かなロールケーキです。

使用方法 冷蔵庫解凍(5℃)にて約6時間。

規格	8個
賞味期間	6ヵ月
温度帯	冷凍

Mont Blanc



盛り付け例

クレダージュン
渋皮栗のモンブラン

ホイップクリームとマロンムースを2層にしたクリームに、マロンペーストと渋皮栗ペーストをあわせた濃厚なクリームを絞り、上に渋皮栗の甘露煮を飾りました。

使用方法 冷蔵庫解凍(5℃)にて約8時間。

規格	6個
賞味期間	12ヵ月
温度帯	冷凍