



【スマイリークレープ】春の新品を発売

濃厚抹茶尽くし! 『抹茶白玉クレープ』

2025年3月20日(木)より発売を開始

～和の素材が織りなす“抹茶×白玉”贅沢和風クレープ～

全国でホテル、旅館、グランピング、スキー場、ゴルフ場、飲食事業、保育園などのホスピタリティ事業を展開する株式会社ホスピタリティオペレーションズ(本社:東京都千代田区、代表取締役:田中章生)のグループ会社である株式会社笑たこ(本社:東京都千代田区、代表取締役:田中章生)は、2025年3月20日(木)より、全国のスマイリークレープ店舗にて、抹茶尽くしの和風クレープ「抹茶白玉クレープ」を春の新品として期間限定で発売いたします。



## 【春限定】商品について

抹茶をふんだんに使った春の新作メニュー『抹茶白玉クレープ』は、香り豊かな抹茶を使用したクレープ生地に、しっとりとした抹茶ブラウニー、滑らかな抹茶アイス、さらにもちもちの白玉を添えた贅沢な和風クレープです。口の中で広がる抹茶の濃厚な味わいと、白玉のもちもちとした食感を存分にお楽しみいただけます。抹茶好きにはたまらない春限定の贅沢クレープです。

- 商品名 抹茶白玉クレープ
- 発売日 2025年3月20日(木)

### 《販売店舗》

全国のスマイリークレープ店舗 ※一部店舗を除く

販売店舗リストはこちら(<https://smileycrpe.com/shop/>)



## 『スマイリークレープ』の特徴・こだわりについて



株式会社笑たこが運営するクレープ専門店『スマイリークレープ』は、採れたてのみずみずしいフルーツを、水を使用せず牛乳、卵、バターで作るしっとりなめらかな食感の生地で包み込むふんわりやさしいクレープが特徴です。厳選された素材を使用し、丁寧に一枚一枚焼き上げたクレープ生地に、フルーツやアイスをボリュームにトッピングしてご提供。フルーツや生クリームを使った定番のスイーツ系はもちろん、ホットクレープや季節限定のメニューなど、約40種類のクレープメニューをご用意しております。

## 株式会社笑たこについて

全国に、たこ焼き専門店『笑たこ』25店舗(京たこ含む)、クレープ専門店『スマイリークレープ』11店舗を展開。

[会社名]	株式会社笑たこ
[所在地]	〒101-0054 東京都千代田区神田錦町2-5-16
[代表取締役]	田中 章生
[設立]	2013年4月17日
[事業内容]	たこ焼き、クレープショップ
[公式サイト]	【笑たこ】 <a href="https://waratako.com/">https://waratako.com/</a> 【スマイリークレープ】 <a href="https://smileycrpe.com/">https://smileycrpe.com/</a>



## 株式会社ホスピタリティオペレーションズについて

[会社名]	株式会社ホスピタリティオペレーションズ
[所在地]	〒101-0054 東京都千代田区神田錦町2-5-16
[代表取締役]	田中 章生
[設立]	2005年7月22日
[主要な事業内容]	ホテル、旅館、グランピング、スキー場、ゴルフ場、飲食事業、保育園
[公式サイト]	<a href="https://www.hospitality-operations.co.jp/">https://www.hospitality-operations.co.jp/</a>

