

タマゴカステラ

創業 昭和 23 年
千成屋珈琲ミックスジュース
発祥の店『千成屋珈琲本店』プルプル！ふわふわ！シュワ
シュワ！純生『タマゴカステラ』が新登場！

株式会社LIFeStyle（本社：大阪市北区）はミックスジュース発祥の店『千成屋珈琲 本店』より純生『タマゴカステラ』をテイクアウトにて販売開始致します。



純生タマゴカステラ ¥1,300

1948年（昭和23年）創業のミックスジュース発祥の店『千成屋珈琲本店』より、プルプル！ふわふわ！シュワシュワ！な食感を実現した純生『タマゴカステラ』をテイクアウトにて販売開始致します。

千成屋珈琲の純生『タマゴカステラ』の生地には北海道産小麦粉、こだわりの北坂養鶏場の純国産鶏卵『さくらたまご』をたっぷり使用！メレンゲを加えて焼き上げる事により濃厚なたまごの味とふわしゅわな新食感が味わえるどこか懐かしい優しい味わいのカステラが誕生しました！大阪みやげに最適な千成屋珈琲の純生『タマゴカステラ』をご家族やご友人との集まり、手土産などに是非ご利用くださいませ！



純国産鶏『さくらたまご』使用

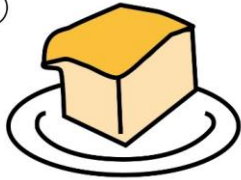
純国産鶏の一種。さくら色の殻をしたたまごを産む白い鶏。さくらが産んだたまごは、調理に向くバランスの良さと、きめ細やかな白身のあわだち、シェフ・パティシエに選ばれる、北坂養鶏場 信頼のたまご。

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

株式会社LIFeStyle（ライフスタイル）／担当：後閑 MAIL：gokan@airinc.jp

自宅で楽しめるおいしい食べ方

①



まずはそのまま
焼きたてで

②



レンジで軽く温め
フワフワに

③



トースターで
外はサクサク！
中はフワフワに

④



冷蔵庫で
冷やしてしっとり



千成屋珈琲とは

昭和23年大阪新世界の「ジャンジャン横丁」にて初代店主（恒川一郎）が前身となる果物店を創業。店主の発案で完熟果物を独自の配合でミキサーにかけ店頭で提供したのがミックスジュースの始まりという。食に厳しい地元客らの間で「美味しい！」と評判になった。昭和35年に喫茶店へと業態を変え「冷コー（アイスコーヒー）」とともに2大看板メニューとなり、今でも「ミックスジュース発祥の店」として親しまれている。

■店舗概要

店舗名：千成屋珈琲本店
（センナリヤコーヒーホンテン）
業態：純喫茶
住所：〒556-0002
大阪市浪速区恵美須東3丁目4番地15
TEL：06-6645-1303
営業時間：平日 11:30～19:00
土日祝 9:00～19:00
定休日：無休
席数：34席
URL <http://www.sennariya-coffee.jp>

■運営会社

運営会社名：株式会社LIFeStyle
所在地：大阪府大阪市北区芝田1-6-6
代表者：濱田栄一
資本金：30,000,000円
設立：2009年2月20日
事業内容：飲食店の企画・運営
ブランド：and

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

株式会社LIFeStyle（ライフスタイル）／担当：後閑 MAIL：gokan@airinc.jp