

新登場

and

ぷるぷる
スフレパンケーキ『and梅田』 × パンケーキ専門店『Buttermilkpancake』
コラボ『ぷるぷるパンケーキ』の新作が続々登場！株式会社LIFeStyle (本社：大阪市北区)は『and梅田』よりパンケーキ専門店
『Buttermilkpancake』とコラボした新作『ぷるぷるスフレパンケーキ』が続々登場！レトロプリンと塩キャラメルのパンケーキ
～キャラメリゼバナナ添え～いちごとカスタードブリュレのパンケーキ
～キャラメリゼバナナ添え～

『and梅田』より北坂養鶏場の純国産鶏卵『さくらたまご』と“幻のバター”といわれている『カルピス発酵バター』を使用したパンケーキ専門店『Butter milk pancake』とコラボした『思わず動画が撮りたくなるぷるぷるパンケーキ』の新作が続々登場！

ちょっとかための自家製レトロプリンと濃厚な生クリーム、ザクザクした食感のパイをトッピング！キャラメリゼしたバナナを添えて甘さとほろ苦さがクセになる発酵バター塩キャラメルソースをたっぷりとかけてお召し上がりいただく『レトロプリンと塩キャラメルのパンケーキ～キャラメリゼバナナ添え～』なめらかなカスタードソースをブリュレし甘酸っぱいいちごソースとフレッシュないちごをトッピング！カリッと香ばしくキャラメリゼしたバナナを添えてサクサクのクランブルをサイドに散りばめた『いちごとカスタードブリュレのパンケーキ～キャラメリゼバナナ添え～』クリームチーズ・モッツアレラ・パルメザン・ブルーチーズの4種類の濃厚なチーズを使ったソースをたっぷりとかけ表面を香ばしくブリュレしたちょっと塩味の効いた甘じょっぱさがクセになるパンケーキ！別添えのはちみつで味変も楽しめる『クアトロチーズのブリュレパンケーキ～はちみつ添え～』などなど…ふわふわでプルプルな食感が楽しめる『Butter milk pancake』の新作スフレパンケーキを是非一度ご賞味ください♪

クアトロチーズのブリュレパンケーキ
～はちみつ添え～

●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



純国産鶏『さくらたまご』

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。



幻のバター『カルピス発酵バター』

「カルピス」をつくる工程で、牛乳から乳脂分を分離するときに行き渡る脂肪分（クリーム分）を主に使ったバターです。

■店舗概要

店舗名：and 梅田
（アンド ウメダ）
業態：カフェ
住所：〒530-0012 大阪府大阪市北区芝田1-6-6
TEL：06-6372-5012
営業時間：11:00～23:00
定休日：無休
URL <https://lit.link/andumeda>

■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：千成屋珈琲