

NEW OPEN

台湾カステラ
専門店

焼きたて！プルプル！フワフワ！シュワシュワ！
グルテンフリーな米粉と黒糖タピオカ粉の台湾カステラが北区梅田に登場！

『台湾カステラ 米米（ファンファン） 梅田』 10月9日（金）グランドオープン！

株式会社 LIFEstyle（本社：大阪市北区堂山町）が、大阪北区に新ブランド『台湾カステラ 米米 Fàn Fàn（ファンファン） 梅田』を10月9日（金）グランドオープン！



《テイクアウト》

台湾カステラ
プレーン
(蜂蜜入り)

¥650



《テイクアウト》

台湾カステラ
生クリーム
サンド

¥880

『台湾カステラ 米米 Fàn Fàn(ファンファン)』は国産『米粉』に『台湾タピオカ粉』をブレンドし黒糖やハチミツを加え素材にこだわったグルテンフリー！焼きたて『台湾カステラ専門店』です。

“メレンゲをたっぷり使用しじっくり焼き上げる”目を引く大型サイズ”のカステラ！シフォンケーキのように**プルプル！フワフワ！シュワシュワ！**な食感を実現。

テイクアウトメニューとして、卵のコクがダイレクトに感じられる優しい味わいの『台湾カステラ プレーン(蜂蜜入り)』なめらか生クリームをサンドした『台湾カステラ 生クリームサンド』をラインナップ！生地はプレーン(蜂蜜入り)と黒糖の2種からお選びいただけます。

また、店内でお召し上がりいただけるメニューとして生クリームや『たっぷりいちご』『ミックスフルーツ』『みたらし』『焼きりんごとシナモン』『お抹茶』『ブリュレチーズ』などをトッピングした『台湾カステラ デコケーキ』6種をお召し上がりいただけます。



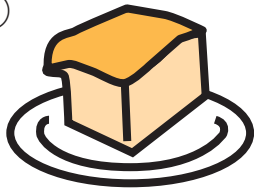
アツアツ、プルプルの『焼きたて』を目の前で切り分けて提供する『本場台湾スタイル』をお楽しみ頂けます

●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

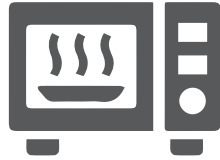
自宅で楽しめる台湾カステラのおいしい食べ方

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

台湾カステラ イートインメニュー

台湾カステラ デコケーキ



たっぷりいちご ¥630



みたらし ¥580



ミックスフルーツ ¥580



焼きりんごとシナモン ¥630



お抹茶 ¥580



ブリュレチーズ ¥580

※表記価格は全て税抜きです

■店舗概要

店舗名	台湾カステラ米米 Fàn Fàn 梅田 (台湾カステラファンファンウメダ)
業態	台湾カステラ専門店
住所	大阪府大阪市北区芝田 1-6-6 1F
TEL	06-6372-5012
営業時間	11:00 ~ 24:00 (F.L.O.23:00/D.L.O.23:30)
定休日	無休
席数	8席

■運営会社

運営会社名	株式会社 LIFEstyle
所在地	大阪府大阪市北区堂山町 1-5 三共梅田ビル 6F
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 ・CHEESE CRAFT WORKS ・OMATCHA SALON
URL	http://lifestyle-inc.jp/

●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