

かき氷専門店



あら川の桃が入荷！

かき氷専門店『しろいくも』梅田 大人気の桃が今年もスタート！ 6月18日（水）あら川の桃が入荷！

株式会社LIFE style（本社大阪市北区）は“かき氷専門店”『しろいくも』より、ブランド桃『あら川の桃』をふんだんに使用した“かき氷”を今年も販売開始いたします！



生ももゴールデン北海道生乳ミルクジェラート ￥3,500 ももスライスと北海道生乳ミルクジェラート ￥2,700

“かき氷専門店”『しろいくも』より、毎年大好評をいただいている日本が誇るブランド桃『あら川の桃』をふんだんに使用した『かき氷』を今年も販売開始いたします！

温暖な気候と紀の川付近の水はけのよい土壌で育まれたブランド桃として名高い『あら川の桃』は、みずみずしくまるごとかぶりつくと果汁がポタポタと滴り落ちるほどジューシー！透き通った溶けにくい『純氷』を丁寧に削ったかき氷に大きくカットした桃を花のように咲かせた『生ももゴールデン北海道生乳ミルクジェラート』中心には濃厚でまろやかなミルクジェラートをトッピングし、やわらかな甘さの桃との相性は抜群です！スライスした桃をふんだんにあしらい、トップには北海道生乳ミルクジェラートをのせた『ももスライスと北海道生乳ミルクジェラート』はやさしい甘さとコクが桃の風味と絶妙に溶け合い、ひとくちごとに至福のひとつときをお届けします。果肉感あふれる桃とフレッシュな生メロンを贅沢に使用し、素材本来の甘さと芳醇な香りをダイレクトに味わえる『生メロンと生もものゴールデンミルク』旬の果実の魅力をぎゅっと閉じ込めた贅沢なご褒美かき氷を是非ご賞味ください♪



生メロンと生もものゴールデンミルク
￥2,800

●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：後関 MAIL：gokan@airinc.jp



かき氷専門店【しろいくも】とは

透き通った溶けにくい純氷を丁寧に削ったかき氷に旬のフルーツやフレッシュな果肉フルーツソースをふんだんに使用した、かき氷専門店。旬のフルーツの美味しさを最大限に生かしたこの季節しか味わえない自慢のかき氷です。



nōjd ICE CREAM（ヌイドアイスクリーム）とは

神戸の北野ホテル出身のシェフパティシエが厳選された自然素材で作るこだわりのアイスクリームショップ

■店舗概要

店舗名：しろいくも梅田(シロイクモウメダ)
業態：かき氷専門店
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

■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