

かき氷専門店



桃フェス開催！

## かき氷専門店『しろいくも』梅田 あら川の桃を満喫できる『桃フェス』を開催！

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『桃フェス』を開催致します！



丸ごともも ¥2,500



生ももロイヤルミルク～北海道ミルクジェラート～  
¥2,700

“かき氷専門店”『しろいくも』梅田より、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『桃フェス』を開催いたします！

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ぜひにも『あら川の桃』をまるごとトッピングした大人気『丸ごともも』桃果肉フルーツソースの上に『あら川の桃』をふんだんに散りばめ、仕上げにヌイドアイスクリームの北海道生乳ミルクジェラートを贅沢にトッピングした今年新作の『生ももロイヤルミルク～北海道ミルクジェラート～』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』かき氷一面を桃果肉フルーツソースと練乳ソースで彩り、桃とふわふわの生クリームをトッピングした『生ももミルク』スライスした桃でかき氷を覆い尽くしトップには北海道生乳ミルクジェラートをのせた『生ももスライスと北海道生乳ミルクジェラート』果肉感あふれる桃とフレッシュな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』などなど…見た目も心も桃で満たされるこの時期限定の『桃フェス』を是非お楽しみください♪



生ももゴールデン北海道生乳ミルクジェラート  
¥3,500

●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

## あら川の桃かき氷



生ももミルク ¥2,000



ももスライスと北海道生乳ミルク  
ジェラート ¥2,700



生メロンと生もものゴールデン  
ミルク ¥2,800



### 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。



### nöjd 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南堀江の人気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

●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