

レトロドッグ
レトロサンドウィッチ

創業 昭和 23 年

千成屋珈琲

ミックスジュース
発祥の店ミックスジュース発祥の店『千成屋珈琲本店』より
昔懐かしいレトロドッグ・サンドウィッチが新登場！

株式会社LIFeStyle（本社：大阪市北区）ミックスジュース発祥の店『千成屋珈琲本店』より、昭和レトロな純喫茶ならではの昔懐かしいレトロドッグ&サンドウィッチが新登場！



チキン南蛮ドッグ ￥680



昔ながらのナポリタンドッグ ￥580

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、昭和元年からちょうど100年を迎える本年、昭和レトロの魅力を詰め込んだ、軽食にぴったりな『レトロドッグ』・『レトロサンドウィッチ』が新登場！

サクサクに揚げたチキンを特製の甘酢ダレにくぐらせ、たっぷりのクリーミーなタルタルソースと共にふわふわのロールパンで包んだボリューム満点の『チキン南蛮ドッグ』もちもちのスパゲッティと玉ねぎやピーマン、ソーセージをケチャップで香ばしく焼き上げ、仕上げに粉チーズをふりかけた、ロールパンとの相性抜群な『昔ながらのナポリタンドッグ』衣はサクッと中はしっとりジューシー！やわらかく揚げたてのトンかつに特製のソースをまわらせ、ふんわりとした食パンでやさしく包み込んだ『とんかつサンド』ジューシーなソーセージをバリッと焼き上げ、たっぷりの千切りキャベツにほんのりスパイシーなカレー味をプラス！ロールパンで包み込みトマト味の強いケチャップとマスタードをあしらった懐かしいのに新しい、食欲をそそる『昔ながらのホットドッグ』香ばしく炒めた焼きそばが主役の王道な『焼きそばドッグ』ふわとろのたまごを贅沢にたっぷりサンドしたボリューム満点で食べごたえ抜群の『ダブルエッグサンド』などなど...ボリューム満点！懐かしく、ほっとする美味しさをぜひご賞味ください♪



とんかつサンド ￥1,100

●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

昔懐かしいレトロドッグ・サンドウィッチ



昔ながらのホットドッグ ¥550



焼きそばドッグ ¥630



ダブルエッグサンド ¥800

【名物】たまごサンド



厚焼きだし巻きたまごサンド
¥900

出汁の効いた厚焼きだし巻きたまごをサンドし、昔ながらの優しい味わいにケチャップでアクセントをプラスした『厚焼きだし巻きたまごサンド』



たまごカツサンド
¥1,000

トロトロの半熟たまごにサクサクの衣をまといわせ、たまごの甘みを引き立てる自家製マヨネーズで仕上げた『たまごカツサンド』

「昭和元年からちょうど100年」とは、

2025年（令和7年）が、昭和という元号が始まってから100年目にあたることを指します。近年、「純喫茶ブーム」や「レトロブーム」の流れの中で、昭和の雰囲気を楽しむライフスタイルが人気を集めています。昭和元年からちょうど100年を迎える本年、千成屋珈琲では“昭和レトロ”をテーマにしたメニューをご提供いたします



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：しろいくもとあおいそら

●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