

新登場



ぷるぷる
スフレパンケーキ

“かき氷専門店”『しろいくも』梅田より 『ぷるぷるスフレパンケーキ』新登場！

株式会社LIFE style（本社大阪市北区）“かき氷専門店”『しろいくも』より『ぷるぷるスフレパンケーキ』が新登場！



ブリュレカスタードスフレパンケーキ
～バナラジェラート添え～ ￥1,500



栗モンブランブリュレスフレパンケーキ ￥1,400

フレッシュなメレンゲと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『ぷるぷるパンケーキ』が新登場！

メレンゲを加える事によりぷるぷるに焼き上げたスフレパンケーキを2枚重ね、とろとろのカスタードクリームをパリパリにブリュレした『ブリュレカスタードスフレパンケーキ～バナラジェラート添え～』なめらかなモンブランペーストをキャラメリゼし、今が旬の栗と濃厚生クリームをトッピング！甘酸っぱいラズベリーソースと相性抜群の『栗モンブランブリュレスフレパンケーキ』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スフレパンケーキ～キャラメリゼバナナ添え～』とろとろのティラミスクリーム、その上からココアパウダーをたっぷりとかけた『とろとろティラミスのスフレパンケーキ～エスプレッソソース添え～』とろける生チョコと濃厚なチョコレートソースをたっぷりとかけ、ザクザクした食感のパイやキャラメリゼナッツを贅沢にトッピング！別添えのオレンジソースで味変もお楽しみいただける『濃厚生ショコラスフレパンケーキ～オレンジ・ショコラソース添え～』などなど…お皿を揺らすとブルブル！お口の中でふわふわとろけるスフレパンケーキを是非お試しください♪



いちごとカスタードブリュレのスフレパン
ケーキ～キャラメリゼバナナ添え～ ￥1,600

●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

スフレパンケーキ



濃厚生ショコラスフレパンケーキ

～オランジュ・ショコラソース添え～ ￥1,500



とろとろティラミスのスフレパンケーキ

～エスプレッソソース添え～ ￥1,700



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われる脂肪分（クリーム分）を主に使ってつくったバターです。

■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：平日10:00～21:00

土日祝9:00～21:00

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