



グランドオープン

神戸北野ホテル出身の
シェフパティシエ監修

焼きたてプチシュークリーム & ミルクジェラート専門店 『brulett (ブリュレット)』北千里 2026年4月14日(火) グランドオープン!

株式会社 LIFE style (本社大阪市北区) はプチシュークリーム & ミルクジェラート専門店『**brulett (ブリュレット) 北千里**』をグランドオープンします!



ブリュレクッキープチシュークリーム 1個 ¥80



「カリッ」と香ばしく「サクッ」と心地よい食感

『brulett (ブリュレット)』という名前は「**こんがり焼いてみたよ!**」という意味を込めて…忙しい日常の中でもほんの少し立ち止まりホッと一息…そんな時間にピッタリなスイーツをご提案。

神戸北野ホテル出身のシェフパティシエ監修により外は「カリッサクッ」と中はとろ〜り食べやすいひと口サイズのこんがり焼きたて『**ブリュレクッキープチシュークリーム**』と牛乳にとことんこだわった『**milk ジェラート**』が完成しました!

『**プチシュークリーム**』はクッキー生地と北海道産小麦粉を使用したシュー生地が一体となり、心地よい噛み心地! 卵のコクを感じるなめらかで甘さ控えめのカスタードクリームと生クリームをご注文いただいてから厨房で詰め込むので出来立てならではの風味ととろける口どけをお楽しみいただけます!

また、牛乳にとことんこだわった『**milk ジェラート**』は、自然の甘さと豊かなコクを活かし、なめらかで軽やかな口どけに仕上がりました! 『**北海道産牛乳の milk ジェラート**』をはじめ、島根・雲南の山あいにある広大な牧草地でのびのび育てたブラウンスイス種の牛たちの生乳は、濃厚なのに、後味はすっきりと上品『**日登 (ひのぼり) 牧場ブラウンスイス種牛乳の milk ジェラート**』岡山・蒜山高原の澄んだ空気と豊かな草原で、ジャージー種を丁寧に飼育し選抜された原乳だけを使用した甘さと塩味のほどよいバランスで一度食べたら癖になる『**蒜山 (ひるぜん) ジャージー牛乳の塩 milk ジェラート**』などなど…差し入れや手土産としてはもちろん、おうちでのくつろぎタイムやちょっと甘いものが欲しかったときのテイクアウトにもピッタリな小さな幸せを感じられるスイーツを是非ご賞味ください♪



牛乳にとことんこだわった milk ジェラート

●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

神戸北野ホテル出身のシェフパティシエ監修



神戸北野ホテル出身のシェフパティシエ監修

■三好 克也 プロフィール

高校卒業後、約2年間、和食を中心とする調理業務に従事。その後、北野ホテルのシェフパティシエ及びイグレックプリュスのスーシェフを兼任。

カフェ兼スイーツショップの立ち上げ、アイスクリーム店、ホテルパティシエ、婚礼会社の統括シェフパティシエを経験。

さらに店舗運営や経営を学び、大阪市西区にてアイスクリーム専門店を開業。

有名スイーツショップのOEMやオリジナルレシピのライセンスや新しいスイーツショップのリブランディング (Re branding) 行う。

■店舗概要

店舗名	brulett 北千里 (ブリュレット)
業態	プチシュークリーム & ミルクジェラート専門店
住所	〒565-0874 大阪府吹田市古江台4丁目2-25 ディオス北千里5番館1F
TEL	06-6836-8933
営業時間	11:00 ~ 20:00
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

●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