



お客様の目の前で
キャラメリゼ!

神戸北野ホテル出身の
シェフパティシエ監修

『brulett (ブリュレット) 北千里』より お客様の目の前でキャラメリゼして仕上げる “パリッパリとろ〜り” 新食感『ブリュレシュー』が新登場!

株式会社 LIFE style (本社大阪市北区) はスイーツブランド『brulett (ブリュレット) 北千里』にてお客様の目の前でキャラメリゼ (炙り) して仕上げる『ブリュレシュークリーム』の販売を開始いたします。



濃厚カスタードクリーム × あっさり生クリームの W クリーム 1 個 ¥90

神戸北野ホテル出身のシェフパティシエ監修の人気プチシューに少し贅沢なお客様の目の前でキャラメリゼ (炙り) して仕上げる『ブリュレシュー』が新登場!

外は『パリッパリ』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炙りたて『ブリュレシュークリーム』が完成しました!

『ブリュレシュークリーム』は北海道産小麦粉を使用したシュー生地をオーダーを受けてからひとつひとつ『沖縄産きび糖』でキャラメリゼ! 中には卵のコクを感じるなめらかで濃厚なカスタードクリーム × あっさり生クリームの W クリームを詰め込み『パリッパリとろ〜り』が絶妙な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!

差し入れや手土産にはもちろん、おうちでのリラックスタイムや、小腹が空いた時のご褒美スイーツにもぴったり。

“焼きたて・炙りたて” ならではの香ばしさと、とろける口どけをぜひお楽しみください!

●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