



一口サイズの
ダブルシュー

神戸北野ホテル出身の
シェフパティシエ監修

『brulett 北千里』より 外は外はザクザク、パリパリ中はとろ〜り W クリームの 『ブリュレクッキーシュークリーム』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、人気プチシューに香ばしいザクパリ食感と濃厚ダブルクリームが魅力の『ブリュレクッキーシュークリーム』の販売を開始いたします。



ブリュレクッキーシュークリーム (ダブルクリーム) 1個 ¥100

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香ばしいザクパリ食感と濃厚ダブルクリームが魅力の『ブリュレクッキーシュー』が新登場！

北海道産小麦粉を使用したシュー生地にクッキー生地をたっぷりと贅沢にまとわせ、表面をブリュレのように香ばしく焼き上げることでザクとした食感を楽しめるシュークリームに仕上げました。

中には卵のkokを感じる『濃厚なカスタードクリーム』と『軽やかな口どけの生クリーム』のダブルクリームをあえて別々に注入することでそれぞれの風味や食感が引き立ち、ひと口ごとに異なるおいしさをお楽しみいただけます。一つひとつ手作業で丁寧に仕上げた、見た目にも愛らしいご褒美スイーツを手土産、女子会、ホームパーティーやご自身へのご褒美としてぜひご賞味ください♪



焼きたてのベストな状態でご提供

●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