

かき氷専門店



桃フェス開催！

かき氷専門店『しろいくも』梅田 2026年7月1日(水) グランドオープン！ 毎年大好評『ブランド桃のかき氷』が今年も登場

株式会社 LIFE style (本社大阪市北区) は “かき氷専門店” 『しろいくも』梅田は 2026年7月1日(水) のグランドオープンを記念して『ブランド桃』をふんだんに使用した『桃フェス』を開催致します！



【和歌山県産あら川の桃】
丸ごととも ¥2,800



【山梨県産日川白鳳】生ももロイヤルミルク
～北海道ミルクジェラート～ ¥2,800

“かき氷専門店” 『しろいくも』が今年も帰ってきます！グランドオープンを記念して毎年大好評をいただいている日本が誇る『ブランド桃』をふんだんに使用した『桃フェス』を開催いたします！

芳醇な香りと口いっぱい広がる果汁が魅力の『ブランド桃』みずみずしく、そのままかぶりつけば果汁が滴り落ちるほどのジューシーさをお楽しみいただけます。そんな旬の『ブランド桃』を透き通った溶けにくい『純氷』を丁寧に削ったふわふわのかき氷と合わせ、見た目にも華やかな期間限定メニューをご用意しました。毎年一番人気の『丸ごととも』は和歌山県産『あら川の桃』を丸ごと1玉贅沢にトッピング。桃のヨーグルトソースと『あら川の桃』を使用した『果実蜜』をたっぷりかけ、桃本来の甘みと爽やかな酸味を存分に味わえる一杯です。『生ももミルク』はかき氷一面を『果実蜜』と練乳ソースで彩り、和歌山県産『紀の里白鳳』とふわふわの生クリームをトッピング。桃の豊かな香りとミルクのまろやかな甘さが絶妙に調和します。『生ももロイヤルミルク～北海道ミルクジェラート～』は『果実蜜』の上に山梨県産『日川白鳳』をふんだんに散りばめ、仕上げに北海道ミルクジェラートを贅沢にトッピング。桃とミルクが織りなす濃厚な味わいをご堪能いただけます。

さらに、果肉感あふれる山梨県産『日川白鳳』とフレッシュなメロンを贅沢に使用した『生メロンと生もものゴールデンミルク』も登場。素材本来の甘さと芳醇な香りをダイレクトに楽しめる、この季節ならではの特別なかき氷も続々登場します。見た目も心も桃で満たされるこの時期限定の『桃フェス』を是非お楽しみください♪



【山梨県産日川白鳳】生メロンと
生もものゴールデンミルク ¥2,900



【和歌山県産紀の里白鳳】
生ももミルク ¥2,300

●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



かき氷専門店【しろいくも】とは

透き通った溶けにくい純氷を丁寧に削ったかき氷に旬のフルーツやフレッシュな果実蜜をふんだんに使用した、かき氷専門店。旬のフルーツの美味しさを最大限に生かしたこの季節しか味わえない自慢のかき氷です。

■店舗概要

店舗名	しろいくも 梅田
業態	かき氷専門店
住所	大阪府大阪市北区芝田 1-6-6
TEL	06-6372-5012
営業時間	11:00 ~ 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	・ brulett (ブリュレット)