

大丸梅田店
初出店！



フルーツ大福
専門店

【初出店】フルーツ大福専門店『まんまる堂』を 7月1日(木)~7月31日(土)の期間限定で 『大丸梅田店 地1階 西 イベントスペース』にて販売！

株式会社 LIFEstyle (本社：大阪市北区)は **7月1日(木)~7月31日(土)** に北区梅田『大丸梅田店 地1階 西 イベントスペース』にて、フルーツ大福を期間限定で販売を開始します！



宮崎県産アップルマンゴー ¥980

フルーツ大福専門店『まんまる堂』 一番美味しいものを一番美味しい時に…手間暇かけて育てられたフルーツをこだわりたっぷりの白餡と求肥で一つひとつ丁寧に包みました。小さなまんまるに大きな愛情を包んで皆様にお届けします。

季節限定！生産歴20年以上のプロが手がける、糖度15度以上のとろりとした食感と濃厚な甘み！『宮崎県産アップルマンゴー』大福との最強コラボ！濃厚な香りと甘さの『台湾パイナップル』特別仕立てのゆりかごで育つ『空中立体栽培』という洗練された高い技術で生み出される極甘スイカ『高知県産スイカ「ルナピエナ」』とろける甘みと鼻を抜ける優雅な香りが特徴の市場には出回らない極上『マスクメロン一果相伝』をはじめ、通年販売の丸ごと『キウイ』『みかん』など…全国各地で採れた、その時一番美味しいフルーツを大福にしてお届けします！

商品は個包装されていて、大福をカットする糸が同封されています。**「糸」**で切ることできれいな断面=「萌え断」を楽しめる『まんまる堂』のフルーツ大福を是非お試しください！



高知県産スイカ「ルナピエナ」¥550

●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

フルーツ大福のこだわり



フルーツへのこだわり

日本全国より『県内消費のみでその地域しか出回らないフルーツ』『長年培った経験と技術のある生産者が作るフルーツ』『希少性の高いフルーツ』など…フルーツバイヤーが選りすぐった旬のフルーツ使った『フルーツ大福』をお届け致します。



求肥へのこだわり

白餡とフルーツをそっと優しく包み込む存在。主役の存在を引き立てつつ、お米本来の上品な甘みはそのままに、甘さは極力抑えました。求肥の「ふわっもちっとろっ」な食感は大福の醍醐味。



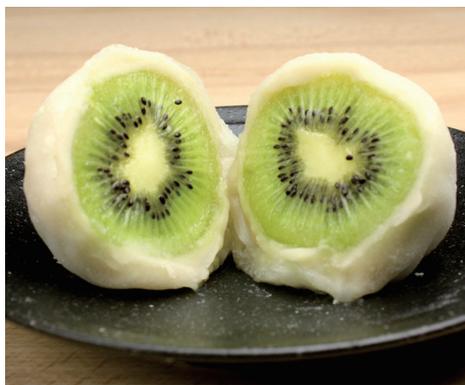
白餡へのこだわり

フルーツの甘さをより一層引き立てるのが白餡の役目。滑らかな食感の白手亡(しろてぼう)豆を使用しています。甘さ控えめ、でも白豆の風味とコクは残しつつ、後から口に広がる存在感が特徴です。フルーツと独特に絡み合うハーモニーをお楽しみください。

瑞々しいフルーツたちが主役の『フルーツ大福』



長野県産いちご「彩夏」 ¥580



キウイ ¥550



高知県産マスクメロン「一果相伝」 ¥680



香川県産「阪南の桃」 ¥480



台湾パイナップル ¥430



熟成芋（紅天使） ¥430

●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

萌え断の作り方



① 大福の下に紐を通してください



② 中心部分で紐をクロスしてください



③ ゆっくりと紐を引っ張ってください



④ 断面萌えの出来上がり！

■催事概要

会場	大丸梅田店 地1階 西 イベントスペース
期間	2021年7月1日(木)~7月31日(土)
住所	〒530-8202 大阪市北区梅田 3-1-1
営業時間	施設営業時間に準ずる
URL	https://www.instagram.com/man_maru_do/

■運営会社

運営会社名	株式会社 LIFEstyle
所在地	大阪府大阪市北区堂山町 1-5 三共梅田ビル 6F
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 ・センナリヤフルーツパーラー ・OMATCHA SALON ・CHEESE CRAFT WORKS

●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