

大好評のボンボローニ
新作フレーバー新登場！創業 昭和 23 年
千成屋珈琲ミックスジュース
発祥の店ミックスジュース発祥の店『千成屋珈琲 梅田』より
大好評の「ボンボローニ」に新フレーバーが新登場！株式会社 LIFEstyle (本社：大阪市北区) は **ミックスジュース発祥の店『千成屋珈琲 梅田』** より
イタリア伝統菓子を純喫茶風にアレンジした大人気の『**レトロボンボローニ**』に**新作フレーバー**が新登場！

『ピスタチオ』～ピスタチオ × 生クリーム～¥430

『チョコレート』～チョコレート × 生クリーム～¥350

千成屋珈琲の大人気メニュー『**レトロボンボローニ**』に**新作フレーバー**が新登場！千成屋珈琲の『**ボンボローニ**』は、手では掴めない程しっとりとした生地を高温でさっと揚げるため、中は**もっちり**とした食感、**外はカリッと**香ばしく仕上がるのが特徴です。新作として、ふわっと立てた生クリームと濃厚なピスタチオペーストのコンビネーションが絶妙な『**ピスタチオ**』～**ピスタチオ × 生クリーム**～ビターな甘さが特徴のクーベルチュールチョコレートと生クリームの『**チョコレート**』～**チョコレート × 生クリーム**～をラインナップ！店内でのお召し上がりの他、手土産としてもご利用いただける『**千成屋珈琲**』の**オリジナル『レトロボンボローニ』**を是非ご賞味ください！大人気のレトロボンボローニ
～カスタード × 生クリーム～¥400

ボンボローニとは



ボンボローニとは、発酵生地を揚げたもの（いわゆる揚げドーナツ）にクリームを詰めたイタリア伝統菓子。発祥といわれるイタリアでは、朝食やおやつ定番です。

●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

千成屋珈琲とは



昭和 23 年大阪新世界の「ジャンジャン横丁」にて初代店主（恒川一郎）が前身となる果物店を創業。

店主の発案で完熟果物を独自の配合でミキサーにかけ店頭で提供したのがミックスジュースの始まりという。食に厳しい地元客らの間で「美味しい！」と評判になった。昭和 35 年に喫茶店へと業態を変え「冷コー（アイスコーヒー）」とともに 2 大看板メニューとなり、今でも「ミックスジュース発祥の店」として親しまれている。

■店舗概要

店舗名 千成屋珈琲 梅田（センナリヤコーヒー ウメダ）

業態 純喫茶

住所 大阪府大阪市北区芝田 1-6-6 2F

TEL 06-6372-5012

営業時間 11:00 ～ 20:00

定休日 無休

席数 26 席

URL <http://www.sennariya-coffee.jp>

■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

- ・ OMATCHA SALON
- ・ CHEESE CRAFT WORKS
- ・ 台湾カステラ 米米

URL <http://lifestyle-inc.jp/>

●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