

完熟苺 × フレッシュチーズ
いちごフェア開催！CHEESE
CRAFT WORKSいちごづくしのハイティー
(紅茶の飲み放題付き)今が旬！期間限定「2020 ICHIGO collection」いちごフェア開催！
生食感が楽しめる進化系！「窯出し生バスクチーズケーキ」も新登場！『完熟いちご』『フレッシュチーズ』を使用した『2020 ICHIGO collection』
2月13日(木)より CHEESE CRAFT WORKS で新発売！

株式会社 LIFEstyle (本社：大阪市北区鶴野町) が展開する、CHEESE CRAFT WORKS (チーズクラフトワークス) にて「2020 ICHIGO collection」いちごフェアを開催いたします。

こぼれいちごのモンブラン
《クリームチーズ》 ¥1,580黒糖タピオカいちごミルク
いちご飴添え ¥900いちご大福の
生ティラミス
いちご飴添え
¥780
《マスカルポーネ》
《クリームチーズ》いちごの
ふわふわ
シフォン
ケーキ
¥1,080
《マスカルポーネ》

CHEESE CRAFT WORKS (チーズクラフトワークス) は、北海道の良質な国産フレッシュチーズの素材を生かした料理をはじめ、国内外から取り寄せた常時 20 種類以上のチーズを個性豊かな料理でおもてなしするチーズ料理専門店です。

期間限定『2020 ICHIGO collection』は今が旬のいちごメニューを多数ラインナップ！いちごアイス、白あん、くちどけなめらかな生クリームを「クリームチーズ」を使用したいちごのモンブランで包み込み国産いちごを散りばめた『こぼれいちごのモンブラン』はインパクト大！表面を覆うフレッシュチーズミルクフォームの上に『いちご飴』を大胆にトッピングした『黒糖タピオカいちごミルクいちご飴添え』いちご飴は濃厚なミルクフォームにディップしてお召し上がりください。宇治抹茶とマスカルポーネをふんだんに使用し、パリパリのいちご飴をトッピングした『いちご大福の生ティラミスいちご飴添え』ふわふわのシフォンケーキをマスカルポーネと純生クリームで包み込んだ『いちごのふわふわシフォンケーキ』さわやかなカッテージチーズと濃厚なゴーダチーズを生地に使用したふわふわ食感の『こぼれいちごのスフレパンケーキ』マスカルポーネクリーム、パンナコッタやグラノーラそれぞれの層が織りなす甘みや食感のハーモニーとパリパリのいちご飴の食感が味わえる『焦がし黒糖いちごパフェいちご飴添え』など…今が旬の『いちご』づくしの期間限定スイーツをお楽しみください！

また新作としてバスクチーズケーキの進化系！とろ〜りチーズの香りが広がる生食感『窯出し生バスクチーズケーキ』や、期間限定！いちご飴、いちごのモンブラン、いちごサンドなど、甘酸っぱい苺を主役にしたちょっぴり「贅沢なひととき」を味わえる『いちごづくしのハイティー』も同時販売いたします。

●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 TEL.06-6292-6966

窯出し生バスクチーズケーキ



バスクチーズケーキの進化系！とろ～りチーズの
香りが広がる生食感『窯出し生バスクチーズケーキ』

¥580



《上段》 ・いちご飴・いちごサンド

《中段》 ・フランボワーズのレアチーズケーキ
・いちごのミニケーキ・いちごシフォンケーキ

《下段》 ・あまおういちごのズコット・こぼれいちごのバスク
・いちごのロールケーキ・いちごティラミスのミニパフェ

いちごづくしのハイティー（紅茶の飲み放題付き） 2名様 ¥2,300

2020 ICHIGO collection



マスカルポーネクリーム、パンナコッタや
グラノーラそれぞれの層が織りなす甘みや食感
のハーモニーとパリパリのいちご飴の
食感が味わえる『焦がし黒糖いちご
パフェいちご飴添え』

¥1,180



いちごソースがマーブル状にまざり
あった生クリームに贅沢にいちごを
トッピングした『贅沢いちごの
フレンチトースト』

¥1,200



さわやかなカッテージチーズと濃厚
なゴーダチーズを生地に使用した
ふわふわ食感の『こぼれいちごの
スフレパンケーキ』

¥780



焦がした部分をさらに黒糖で炙った
香ばしさがダブルでクセになる
『こぼれいちごの焦がしバスク
チーズケーキ』

¥850



焦がした部分をさらに黒糖で炙った
香ばしさがダブルでクセになる
『こぼれいちごのタルト』

¥880

※表記価格は全て税抜です

●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 TEL.06-6292-6966

● CHEESE CRAFT WORKS について ●



CHEESE CRAFT WORKS の『モッツァレラチーズ』『フロマージュブラン』『リコッタチーズ』『カッテージチーズ』『マスカルポーネ』は自然豊かな北海道の牧場から、厳選された生乳で作られた国産フレッシュチーズが鮮度を保ったまま空輸で届きます。北海道の良質なチーズの素材を生かした常時20種類以上のチーズを使用したチーズスイーツとチーズ料理をお召し上がりいただけるチーズカフェです。

■店舗概要

店舗名：CHEESE CRAFT WORKS (チーズクラフトワークス) 業態：チーズ料理専門店

■販売店舗《関西》

《あべのハルカスダイニング店》

大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-1-43 あべのハルカス近鉄本店タワー館あべのハルカスダイニング 12F
TEL.06-6690-0653

《なんばパークス店》

大阪市浪速区難波中 2-10-70 なんばパークス 4F TEL.06-6636-3133

■URL：<https://www.cheese-cw.jp/>

■運営会社

運営会社名	株式会社 LIFEstyle	ブランド	・ OMATCHA SALON ・ metcha matcha ・ 千成屋珈琲
所在地	大阪市北区鶴野町 2 番 1 号 403 号室		
代表者	濱田栄一		
資本金	30,000,000 円	URL	http://lifestyle-inc.jp/
設立	2009 年 2 月 20 日		
事業内容	飲食店の企画・運営		