報道関係者各位

台湾カステラ
Fàn Fàn

2020 年 11 月 23 日
株式会社 LIFEstyle

新しい味が続々登場！

台湾カステラ専門店

『台湾カステラ米米（ファンファン）梅田』は「京丹波のこだわりのたまご」をたっぷり使用した台湾カステラ専門店。「国産米粉」を使用したグルテンフリータイプと「北海道産小麦粉」を使用した２種の生地をご用意！

『台湾カステラ　米米（ファンファン）梅田』にて 黒ごま・ミックスナッツ・ドライフルーツ入りの台湾カステラが 11 月 25 日（水）より続々登場！

株式会社 LIFEstyle (本社：大阪市北区) は **11 月 25 日（水）より**北区梅田の台湾カステラ専門店**『台湾カステラ 米米 Fàn Fàn（ファンファン）梅田』**において、新しい食感の台湾カステラを続々発売いたします！

『台湾カステラ 米米 Fàn Fàn（ファンファン）』の焼きたて**『台湾カステラ』**は**国産米粉**をたっぷり使用した**グルテンフリー**タイプと**北海道産小麦粉**を使用した２種の生地をご用意。**『京丹波のこだわりのたまご』**をたっぷり使用しじっくり焼き上げる目を引く大判サイズのカステラはシフォンケーキのように**プルプル！ふわふわ！シュワシュワ！**な食感！

大人気のたまごのコクがダイレクトに感じられる優しい味わいの**『台湾カステラ プレーン (蜂蜜入り) 』**なめらか生クリームをサンドした**『台湾カステラ 生クリームサンド』**に加え、新商品として、黒ごまたっぷりでとても深みのある味わいの**『台湾カステラ《黒ごま》』**パパイヤ・マンゴー・キウイ・プルーン・クランベリーなどのドライフルーツを詰め込んだ**『台湾カステラ《ドライフルーツ》』**生地のフワフワの食感と様々なナッツの香ばしさと歯ごたえが楽しい**『台湾カステラ《ローストナッツ》』**紅茶の茶葉を混ぜて香り高く仕上げた 大人な香りの**『台湾カステラ《紅茶》』**生地底のレーズンがふわふわ食感のアクセント**『台湾カステラ《レーズン》』**京都宇治抹茶を生地に練りこみ小豆を敷き詰めた**『台湾カステラ《抹茶黒豆》』**など６種をご用意いたしました。

これからも引き続き**「バナナミルク味」「いちごミルク味」「濃厚チョコレート味」「チーズ味」**も発売する予定です。ご期待ください！

京丹波 葉酸玉子 100% 使用

『みずほファーム』の濃厚な味の【葉酸たまご】

京丹波にある『みずほファーム』自然に恵まれたこの大地から、『きれいな水』『新鮮な空気』、『ピカピカの太陽の下』で驚きの「たまご」を育てています。

※葉酸はからだを作るアミノ酸やたんぱく質に関わるとても大切なビタミンの１つ。最近では胎児が正常に発育するのに必要で、妊婦さんや赤ちゃんがほしい女性に欠かせない栄養素であることもわかってきた今注目のビタミンです。

●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

プルプル！ふわふわ！シュワシュワ！バラエティ豊かな台湾カステラ

台湾カステラ《黒ごま》 ¥680

台湾カステラ《ドライフルーツ》 ¥750

台湾カステラ《ローストナッツ》 ¥750

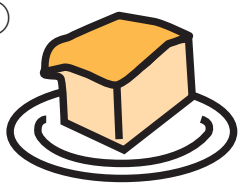
台湾カステラ《紅茶》 ¥700

台湾カステラ《レーズン》 ¥750

台湾カステラ《抹茶黒豆》 ¥900

自宅で楽しめる台湾カステラのおいしい食べ方

①

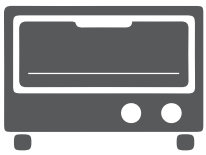


まずはそのまま
焼きたてで

②

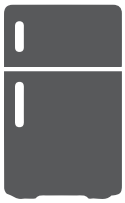
レンジで軽く温め
フワフワに

③



トースターで
外はサクサク！
中はフワフワに

④



冷蔵庫で
冷やしてしっとりと

※表記価格は全て税抜きです

■店舗概要

店舗名	台湾カステラ米米 Fàn Fàn 梅田 (タイワンカステラファンファンウメダ)
業態	台湾カステラ専門店
住所	大阪府大阪市北区芝田 1-6-6　1F
TEL	06-6372-5012
営業時間	11:00 ～ 24:00 (F.L.O.23:00/D.L.O.23:30)
定休日	無休
席数	8 席

■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
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