



台湾カステラ
パンケーキ新登場！

OMATCHA
SALON

大阪梅田で大人気の
台湾カステラ

メレンゲをたっぷり！空気をたっぷり！プルプル！ふわふわ！シュワシュワ！
京都宇治の「北川半兵衛商店」の宇治抹茶を使用した「台湾カステラパンケーキ」が新登場！

OMATCHA SALON×台湾カステラ 米米（ファンファン）
コラボメニュー『台湾カステラパンケーキ』を
3月19日（金）より販売開始！

大阪梅田で大人気の『台湾カステラ 米米（ファンファン）』の焼きたて『台湾カステラパンケーキ』を『OMATCHA SALON』にて3月19日（金）より販売開始いたします。



たっぷりイチゴの
台湾カステラパンケーキ ¥1,280



抹茶とみたらし団子の
台湾カステラパンケーキ ¥1,180



ミックスフルーツの
台湾カステラパンケーキ ¥1,280

「焼きたて」と「食感」とにことんこだわり、メレンゲと空気をたっぷり含ませたプルプル！ふわふわ！シュワシュワ！な食感の焼き立て「台湾カステラパンケーキ」は御注文を受けてから丁寧に焼き上げます。香ばしく甘辛いたれが特徴のみたらし団子と抹茶のほろ苦い大人の味「抹茶とみたらし団子の台湾カステラパンケーキ」旬の国産イチゴと生クリームをたっぷりトッピングした「たっぷりイチゴの台湾カステラパンケーキ」フルーツの彩り鮮やかな「ミックスフルーツの台湾カステラパンケーキ」京丹波のこだわり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生地に香り高く口溶けなめらかなカルピスバターをトッピングした「カルピスバターの台湾カステラパンケーキ」など5種をご用意いたしました。



カルピスバターの
台湾カステラパンケーキ ¥880

京丹波のこだわりたまご
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



● 宇治抹茶専門店『OMATCHA SALON』のこだわり

日本茶は文久元年創業、京都宇治の老舗茶問屋「北川半兵衛商店」のお茶を使用

文久元年（1861年）から150年以上続く京都の老舗問屋「北川半兵衛商店」の京都府産宇治抹茶やほうじ茶をオリジナルブレンドしたスイーツやドリンクをご用意しています。

抹茶は日本が誇るスーパーフード

緑茶の一種を粉末にしたもので茶葉をそのまま食べる為カテキンなどの有効成分の摂取がアップ。海外でもアンチエイジング食材としてセレブやヘルシー志向の人たちに大人気。

玉川高島屋 S・C 店限定！ 台湾カステラ DECO ケーキの新作

ふわふわの生クリームをデコレーションした「カステラデコケーキ」

宇治抹茶生クリーム&宇治抹茶生地、ほうじ茶ソース&北海道産小麦粉生地など、豊富なフレーバーを用意。



台湾カステラ
DECO ケーキ

メッチャ
マッチャ
¥580



台湾カステラ
DECO ケーキ

ほうじ茶
¥580



台湾カステラ
DECO ケーキ

抹茶
¥580



台湾カステラ
DECO ケーキ

みたらし
¥580

※表記価格は全て税抜きです

■店舗概要

店舗名：OMATCHA SALON (オマッチャサロン)

業態：宇治抹茶専門店

《池袋 PARCO 店》

東京都豊島区南池袋 1-28-2 池袋パルコ 本館 8F TEL. 03-5927-1133

《玉川高島屋 S・C 店》

東京都世田谷区玉川 3-17-1 玉川高島屋 S・C 南館 8F TEL.03-6447-9253

■URL：<https://omatcha-salon.jp/>

■運営会社

運営会社名 株式会社 LIFEstyle

ブランド ・台湾カステラ 米米

所在地 大阪府大阪市北区堂山町 1-5
三共梅田ビル 6F

・センナリヤフルーツパーラー
・千成屋珈琲

代表者 濱田栄一

・CHEESE CRAFT WORKS

資本金 30,000,000 円

設立 2009年2月20日

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

事業内容 飲食店の企画・運営

●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