

新作の台湾カステラ
新登場！



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 チーズ・チョコレート・ピスタチオ入りの台湾カステラ 4月17日(土)より新登場！

株式会社 LIFEstyle (本社：大阪市北区) は **4月17日(土)より** 北区梅田の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』にて、新作アレンジ生地の台湾カステラが新登場！



台湾カステラ《チーズ》 ¥980



台湾カステラ《チョコレート》 ¥800



台湾カステラ《ピスタチオ》 ¥980

『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カステラはプルプル！ふわふわ！シュワシュワ！たまごのコクがダイレクトに感じられる優しい味わい！

定番の『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、新商品が登場！濃厚なチェダーチーズを生地に挟み込み、表面にパルミジャーノをふりかけ香ばしい食感と香りに・・・チーズの程よい塩味とカステラの優しい甘さが絶妙な『台湾カステラ《チーズ》』カカオパウダーを生地に練り込みチョコチップを散らして焼き上げたカカオの香りと濃厚なチョコレートが味わえる『台湾カステラ《チョコレート》』ナッツの女王と呼ばれるピスタチオの深いコクとリッチな香ばしさを楽しめる『台湾カステラ《ピスタチオ》』この機会に是非お試しください！！

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

なめらか北海道産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」



生クリームサンド《チーズ》
¥1,230



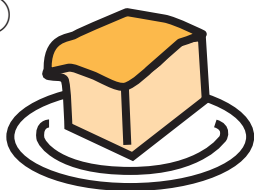
生クリームサンド《チョコ》
¥1,050



生クリームサンド《ピスタチオ》
¥1,230

自宅で楽しめる台湾カステラのおいしい食べ方

①



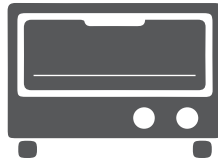
まずはそのまま
焼きたてで

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

■店舗概要

店舗名	台湾カステラ米米梅田 (台湾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	TEL 06-6372-5012
営業時間	11:00 ~ 24:00 (F.L.O.23:00/D.L.O.23:30) <small>※まん延防止等重点措置の為、4/5(月)~5/5(水)の間、営業時間を変更いたします。11:00 ~ 20:00</small>	
定休日	無休	
URL	https://instagram.com/taiwan_castella_fanfan?igshid=1f2qmoy7fusmc	

■運営会社

運営会社名	株式会社 LIFEstyle	ブランド	・千成屋珈琲
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
代表者	濱田栄一		・OMATCHA SALON
資本金	30,000,000 円		・CHEESE CRAFT WORKS
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