

新登場

and

ぷるぷる
スフレパンケーキ

『and梅田』 × パンケーキ専門店『Buttermilkpancake』
コラボ『ぷるぷるスフレパンケーキ』の新作が続々登場！

株式会社LIFeStyle（本社：大阪市北区）は『and梅田』よりパンケーキ専門店
『Buttermilkpancake』とコラボした新作『ぷるぷるスフレパンケーキ』が続々登場！



濃厚生ショコラスフレパンケーキ
～オレンジ・ショコラソース添え～ ¥1,500



ほうじ茶と渋皮栗のモンブランクリーム
ブリュレのスフレパンケーキ ¥1,400

『and梅田』より北坂養鶏場の純国産鶏卵『さくらたまご』と“幻のバター”といわれている『カルピス発酵バター』を使用したパンケーキ専門店『Butter milk pancake』とコラボした『思わず動画が撮りたくなるぷるぷるスフレパンケーキ』の新作が続々登場！

とろける生チョコと濃厚なチョコレートソースをたっぷりとかけ、ザクザクした食感のパイやキャラメリゼナッツを贅沢にあしらった『濃厚生ショコラスフレパンケーキ～オレンジ・ショコラソース添え～』別添えのオレンジソースで味変もお楽しみいただけます！なめらかなモンブランペーストをキャラメリゼし、渋皮栗と香ばしいほうじ茶クリームをトッピング！甘酸っぱいラズベリーソースと相性抜群の『ほうじ茶と渋皮栗ブリュレスフレパンケーキ』などなど...プルプルとカリカリが楽しい『Butter milkpancake』の新作スフレパンケーキを是非一度ご賞味ください♪

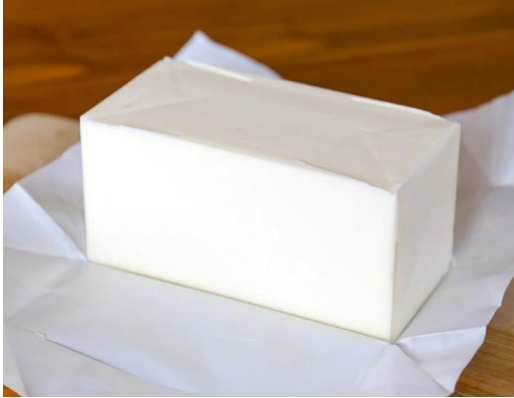
●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

株式会社LIFeStyle（ライフスタイル）／担当：後閑 MAIL：gokan@airinc.jp



純国産鶏『さくらたまご』

純国産鶏の一種。さくら色の殻をしたたまごを産む白い鶏。さくらが産んだたまごは、調理に向くバランスの良さと、きめ細やかな白身のあわだち、シェフ・パティシエに選ばれる、北坂養鶏場 信頼のたまご。



幻のバター『カルピス発酵バター』

「カルピス」をつくる工程で、牛乳から乳脂分を分離するときに行き渡る脂肪分（クリーム分）を主に使ったバターです。

■店舗概要

店舗名：and 梅田

(アンドウメダ)

業態：カフェ

住所：〒530-0012 大阪府大阪市北区芝田1-6-6

TEL：06-6372-5012

営業時間：11:00～23:00

定休日：無休

URL <https://lit.link/andumeda>

■運営会社

運営会社名：株式会社LIFeStyle

所在地：大阪府大阪市北区芝田1-6-6

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

●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