

取り分けしない
「1人鍋」スタイルCHEESE
CRAFT WORKS自分の好みの味を
自分のペースで

自分の好みの味を自分のペースで楽しめる！

「1人チーズフォンデュ」「1人発酵鍋」は新しい生活様式に沿った安心・安全なスタイル！

『CHEESE CRAFT WORKS 池袋 PARCO』
『1人チーズフォンデュ』『1人発酵鍋』が新登場！

株式会社 LIFEstyle (本社：大阪市北区) が展開する、チーズ料理専門店 CHEESE CRAFT WORKS (チーズクラフトワークス) にて、今年はコロナ禍でも鍋を楽しんでいただけるよう青・白・黄3種の「とろ～り1人チーズフォンデュ」「1人発酵鍋」を12月14日《月》から販売開始いたします。



黄

のチーズフォンデュ

グリエール&エメンタル/レッドチェダー



白

のチーズフォンデュ

クリームチーズ/マスカルポーネ
フロマージュブラン/モッツアレラ

青

のチーズフォンデュ

ブルーチーズ/クリームチーズ/マスカルポーネ
フロマージュブラン/モッツアレラ黄のチーズフォンデュ 《1人前》
+ミートプレート ¥1,580白のチーズフォンデュ 《1人前》
+フルーツプレート ¥1,650青のチーズフォンデュ 《1人前》
+ベジタブルプレート ¥1,180

今年は鍋料理にはちょっと抵抗が…でもやっぱりあったかい鍋は冬の定番！そこで！コロナ禍でも安心して利用できる『1人チーズフォンデュ』をご提案！チーズの女王グリエールチーズと、チーズの王様エメンタルチーズを使用したとろ～り濃厚でコクのある王道の『黄のチーズフォンデュ』あっさりとしたフレッシュチーズと、なめらかな舌ざわりが特徴のクリームチーズを使用したフォンデュソースをデザート感覚でお楽しみいただける『白のチーズフォンデュ』濃厚なブルーチーズになめらかなクリームチーズやマスカルポーネを混ぜ込んだチーズ好きにはたまらないクセになる『青のチーズフォンデュ』それぞれのチーズフォンデュソースに合わせるプレートは4種類(ミート・ベジタブル・ミックスパーラー・フルーツ)からお選びいただけます。

また、『1人発酵鍋』として、とろ～りカマンベールチーズとほくほくアボカド、ガーネットトマトがくせになる『カマンベールとモッツアレラのガーネットトマト鍋』コチュジャンソースがベースの自家製タレと秘伝味噌で、お肉や野菜トッピングを甘辛く味付けた『秘伝味噌チーズフォンデュタッカルビ(1人前)』甘辛チキンとチーズタッカルビを組み合わせた『UFO チーズタッカルビ鍋(1人前)』など…1人鍋が充実のラインナップ。

カマンベールとモッツアレラ 《1人前》
のガーネットトマト鍋 ¥1,380

—— 発酵食品チーズを使用 ——

チーズには“必須アミノ酸”がバランスよく含まれています。必須アミノ酸というのは、疲労回復や肝機能改善、そして集中力増進やリラックス効果、さらには美肌や脂肪燃焼の効果がありココロとカラダの健康にとって大切な栄養素です。

●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



CHEESE
CRAFT WORKS

● 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。

■店舗概要

店舗名	CHEESE CRAFT WORKS 池袋 PARCO (チーズクラフトワークスイケブクロパルコ)
業態	チーズ料理専門店
住所	東京都豊島区南池袋 1-28-2 池袋パルコ 本館 8F
TEL	03-6812-1899
営業時間	11:00～22:00
定休日	施設に準ずる
席数	30 席
URL	https://www.cheese-cw.jp/

■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	・台湾カステラ 米米 ・センナリヤフルーツパーラー ・千成屋珈琲 ・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