

台湾カステラ
パンケーキ新登場！

台湾カステラ
専門店

メレンゲをたっぷり！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！御注文を受けてから丁寧に焼き上げる「焼き立て！台湾カステラパンケーキ」が誕生！

『台湾カステラ 米米（ファンファン）梅田』
1月20日（水）リニューアルオープン！
「焼き立て！台湾カステラパンケーキ」が新登場！

株式会社 LIFEstyle（本社：大阪市北区）は **1月20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（ファンファン）梅田』をリニューアルオープン。「焼き立て！台湾カステラパンケーキ」が新登場！



カルピスバターの
台湾カステラパンケーキ ¥880



たっぷりイチゴの
台湾カステラパンケーキ ¥1,280



北海道産生クリーム
台湾カステラパンケーキ ¥780

「焼き立て」と「食感」にとことんこだわり、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。京丹波のこだわりたまごのククがダイレクトに感じられる優しい味わいの生地と、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**』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**』ほど良い甘さに炊き上げたあんことバターの香りが相性抜群の『**あん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。



ミックスフルーツの
台湾カステラパンケーキ ¥1,280

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
アレンジ生地の台湾カステラも続々登場！



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



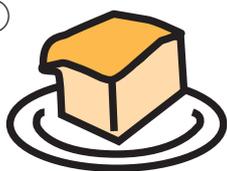
台湾カステラ《レーズン》 ¥750



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



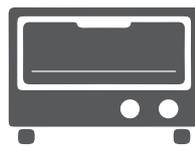
まずはそのまま
焼きたてで

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

※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
TEL	06-6372-5012
営業時間	11:00 ~ 24:00 (F.L.O.23:00/D.L.O.23:30) ※大阪府からの営業時間短縮要請(緊急事態宣言発令)を受け 2021年1月14日(木)~当面の間、営業時間を 変更いたします。11:00~20:00 (L.O.19:00)
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
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

●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