



【新作】台湾たまご
ベビーカステラ

ファンファンカフェ
Fàn Fàn Cafe

台湾カステラ専門
カフェ

『台湾カステラ 米米 (ファンファン) Cafe なんばパークス』にて
発酵バターと京丹波のこだわり卵を使用した
『台湾たまごベビーカステラ』が11月26日(金)より発売開始!

株式会社 LIFEstyle (本社: 大阪市北区) は台湾カステラ 米米 (ファンファン) Cafe なんばパークスより2021年11月26日(金)から新作! 『台湾たまごベビーカステラ』を販売開始いたします。



台湾たまごベビーカステラが新登場!



台湾たまごベビーカステラプレート
発酵バターミルクボール ¥680



台湾たまごベビーカステラプレート
いちごとベリー ¥980

台湾カステラ 米米 (ファンファン) Cafe なんばパークス から、こだわりの葉酸たまごとバターミルク、タピオカ粉を混ぜ込んだ生地に発酵バターとはちみつを加えて焼き上げたコロコロかわいい『台湾たまごベビーカステラ』が新登場!

食べ歩きメニューとして、台湾たまごベビーカステラに、フルーツやチーズ、生クリームをトッピングした『台湾たまごベビーカステラプレート』は『いちごとベリー』『ブリュレチーズとはちみつ』『揚げたてさつま芋』『キャラメリゼバナナと塩キャラメル』からお選びいただけます。また熱々のできたて台湾たまごベビーカステラにソフトクリームをトッピング! ひやあつのベストコンビネーションをお楽しみいただける『台湾たまごベビーカステラサンデー』などがお楽しみいただけます!

またテイクアウトメニューも『発酵バターミルクボール』『ブリュレボール』『紅茶 (アールグレイ) ボール』など3種をご用意! この機会に是非お試しください!

京丹波のこだわり
葉酸玉子 100% 使用

『みずほファーム』の濃厚な味の【葉酸玉子】

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「玉子」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

台湾たまごベビーカステラ食べ歩きメニュー



台湾たまごベビーカステラプレート
揚げたてさつま芋 ¥680



台湾たまごベビーカステラプレート
キャラメリゼバナナと塩キャラメル ¥880



台湾たまごベビーカステラ
サンデー ¥1,380

台湾たまごベビーカステラテイクアウトメニュー



発酵バターミルクボール
15個 ¥500 / 30個 ¥1,000



ブリュレボール
15個 ¥520 / 30個 ¥1,040



紅茶 (アールグレイ) ボール
15個 ¥520 / 30個 ¥1,040

■店舗概要

店舗名	台湾カステラ米米 Cafe なんばパークス (台湾カステラファンファンカフェなんばパークス)
業態	台湾カステラカフェ
住所	大阪市浪速区難波中 2-10-70 なんばパークス 4F
TEL	06-6636-3133
営業時間	11:00 ~ 21:00 (L.O.20:30)
定休日	施設に準ずる
席数	65席 (店内: 43席、テラス: 22席)
URL	https://tcfanfan.com/

■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・CHEESE CRAFT WORKS

●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