



たまごカステラ
オープンケーキ新登場

OMATCHA
SALON

和菓子 四季燦然
コラボメニュー

『四季燦然』とのコラボにより、新食感のたまごカステラが誕生しました！

『OMATCHA SALON』 × 『四季燦然（シキサンゼン）』
『たまごカステラオープンケーキ』が新登場！

株式会社 LIFEstyle（本社：大阪市北区）は『OMATCHA SALON 玉川高島屋 S・C』にて『四季燦然』コラボメニュー『たまごカステラオープンケーキ』の販売を開始いたします。



たまごカステラオープンケーキ
抹茶とあんこのZEN ¥500

たまごカステラオープンケーキ
いちごベリー ¥600

たまごカステラオープンケーキ
ブリュレバナナティラミス ¥600

『四季燦然』とのコラボにより誕生した、京丹波のこだわりたまごをたっぷりを使用した、スフレタイプの外はカリカリ、中はふわしゅわな食感の『たまごスフレカステラ』をオープンケーキにアレンジ！

ふわしゅわなスフレかすてらに、生クリームをトッピング！あずきと黒蜜を添えてお召し上がりいただく『たまごカステラオープンケーキ～プレーン～』たまごカステラに抹茶クリーム、生クリーム、こしあんで波模様を描いた『抹茶とあんこのZEN』ブリュレバナナとティラミスクリームをトッピングした『ブリュレバナナティラミス』いちごの甘さとブルーベリーの酸味、生クリームのまろやかさを一皿に詰め込んだ『いちごベリー』など…全てに京丹波のこだわりたまごを使用したコラボメニューを是非お試しください！



『四季燦然』とのコラボにより、新食感のたまごカステラが誕生しました！

四季燦然は日本の豊かな四季や自然を表現する和菓子の文化や製法を大切に引き継ぎながら素材の和洋を問わず、目でも楽しめるおいしいお菓子をご提供する和菓子店。『名物たまごカステラ』の生地には国産米粉と北海道産小麦粉、京丹波「みずほファーム」のこだわりたまごをたっぷり使用しました。たまごの味が濃厚でふわしゅわな新食感。どこか懐かしい優しい味わいのカステラが誕生しました。

●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



OMATCHA SALON



京都宇治の老舗茶問屋「北川半兵衛商店」

● 宇治抹茶専門店『OMATCHA SALON』のこだわり●

日本茶は文久元年創業、京都宇治の老舗茶問屋「北川半兵衛商店」のお茶を使用

文久元年（1861年）から150年以上続く京都の老舗問屋「北川半兵衛商店」の京都府産宇治抹茶やほうじ茶をオリジナルブレンドしたスイーツやドリンクをご用意しています。

抹茶は日本が誇るスーパーフード

緑茶の一種を粉末にしたもので茶葉をそのまま食べる為カテキンなどの有効成分の摂取がアップ。
海外でもアンチエイジング食材としてセレブやヘルシー志向の人たちに大人気。

■店舗概要

店舗名：OMATCHA SALON 玉川高島屋 S・C

(オマッチャサロン タマガワタカシマヤショッピングセンター)

業態：宇治抹茶専門店

東京都世田谷区玉川 3-17-1 玉川高島屋 S・C 南館 8F

TEL.03-6447-9253

■URL：<https://omatcha-salon.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

・CHEESE CRAFT WORKS

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