



## 1948年（昭和23年）創業の大阪・新世界名物！ ミックスジュース発祥の名店が甦る！

# 『千成屋珈琲』 5月29日(月)グランドオープン!

株式会社LIFEstyle(本社:大阪市北区)は、ミックスジュース発祥の名店『千成屋珈琲』を2017年5月29日(月)にグランドオープンいたします。

**1948年（昭和23年）に創業**して間もなく初代店主 恒川一郎氏の発案で始めた「ミックスジュース」が世代を超えて愛されてきました。果物店の店主でもあった創業者は、果物の事を知り尽くし、甘味が最大になる完熟した状態の果物をジュースにして、美味しいと評判になりました。これが「ミックスジュース」の始まりといわれています。果物を大切に思う気持ちから生まれた「ミックスジュース」は、大阪商人の基本である物を無駄なく最後まで使う「始末の精神」。この大阪の伝統と味は大切に継承され、3代目店主 恒川豊子さんに受け継がれてきました。

この度、ご縁をいただき、地元精通する白附克仁(別紙参照)が株式会社LIFEstyleとタイアップし、3代目店主の息子さんとの話し合いを経て4代目を継承することとなりました。この大切な文化としての「ミックスジュース」を3代目店主にご指導いただき、古きを温め次世代へと発信するお店としてオープンいたします。昭和の大阪食文化の一つ「串カツ」が新世界から世界へと発信されたように「ミックスジュース」を全世界へと広めていきたいと思っています。

新本店のメニューとして、「ミックスジュース」をはじめ、もう一つの名物の珈琲は3種類。

「冷コー」と親しまれてきたアイスコーヒーは水で抽出する「**ダッチ・コーヒー**」、ホットコーヒーは「**サイフォン**」と「**ドリッ**」で一杯ずつ丁寧に提供いたします。また、裏メニューながら栄養ドリンクとしても人気があった新鮮玉子でつくる「**ミルクセーキ**」は子供のころを思い出す優しい味。

夏の人気メニュー「**レスカ**」と呼ばれた「レモンスカッシュ」は生しばりで…季節のフルーツも登場する生スカッシュ3種類と、懐かしの「**クリームソーダ**」もイチゴ、メロンなど5種類をご用意。

ふわふわのだし巻き玉子をはさんだ「**厚焼き玉子サンド**」、たっぷりチーズをのせた「**厚切りピザトースト**」や、見た目も華やか新鮮フルーツとあっさり生クリームを贅沢に使った「**フルーツサンド**」。

ふわふわの生地でフルーツと生クリームを包み込んだ「**オムレット**」、王道の「**イチゴパフェ**」や、「**プリンアラモード**」などなど…懐かしの純喫茶メニューをお楽しみいただけます。

また、創業者の原点となる果物店を継承した「**千成屋フルーツパーラ**」を併設。

名物のミックスジュースはもちろん！ミックスジュースを使用した「**贅沢ミックスジュースソフトクリーム**」や、ふわふわエスプーマ仕立ての「**ミックスジュースフラッペ**」など、新鮮なフルーツを使用したジュースやスイーツをテイクアウトできる新たな試みにも是非ご期待ください。



大阪名物！ミックスジュース  
500円



1948年(昭和23年) 創業



ミックスジュースフラッペ  
950円

**千成屋珈琲とは**、昭和23年、新世界の「ジャンジャン横丁」で前身となる果物店を創業。

「熟れて店頭には並べられない果物をどうにかできないのか」と初代店主 恒川一郎氏の発案で提供し始めたのがミックスジュースの始まりという。「スムージー」のような独特の食感を生み、地元客らを中心に「おいしい！」と評判になった。

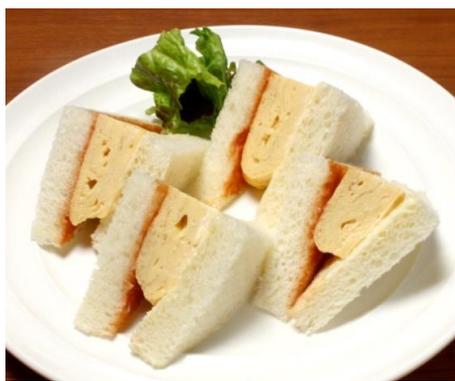
35年に喫茶店へと業態を転換し、「冷コー(アイスコーヒー)」と並ぶ2大看板メニューに。他の喫茶店でも定番メニューとして取り入れられ、広く全国に広がっていった。

● 報道関係の皆様からのお問い合わせ先 ●

## 純喫茶・軽食



見た目も華やかな  
「ミックスフルーツサンド」 1,250円



ふわふわのだし巻き玉子をはさんだ  
「厚焼き玉子サンド」 620円



どこか懐かしくてみんな大好きな  
「鉄板ナポリタン」 750円

## 昔懐かしのデザート



ミックスジュースを使用した  
「贅沢ミックスジュースソフトクリーム」  
500円



王道の「イチゴパフェ」  
950円



懐かしの「プリンアラモード」  
620円

※表記価格は全て税込です。 ※メニューは変更される場合があります。

### ■店舗概要

店舗名 千成屋珈琲（センナリヤコーヒー）  
業態 純喫茶  
住所 〒556-0002  
大阪市浪速区恵美須東3丁目4番地15  
TEL 06-6645-1303  
営業時間 9:00～21:00 (F.L.O.20:00/D.L.O.20:30)  
※金・土・祝前日～23:00  
(F.L.O.22:00/D.L.O.22:30)  
定休日 無休  
URL <http://www.sennariya-coffee.jp>  
席数 27席(喫茶:16席、パーラ:11席)  
店舗面積 49.40㎡ 14.9435坪  
予算 1,000円

### ■運営会社

運営会社名 株式会社LIFeStyle  
所在地 大阪市北区鶴野町2番1号403号室  
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 ・CHEESE CRAFT WORKS  
・CHEESE CRAFT WORKS & GRILL  
・WAGYUdoki by CHEESE CRAFT WORKS  
・Green Butter  
URL <http://lifestyle-inc.jp>

是非、貴社媒体でお取扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点などございましたら、お気軽にお問い合わせください

● 報道関係の皆様からのお問い合わせ先 ●

千成屋珈琲 広報事務局担当:さいとう・わだ E-mail:[pr@raple.co.jp](mailto:pr@raple.co.jp) TEL:06-4708-3766 FAX:06-6233-8778



# 千成屋珈琲

## 4代目 白附 克仁



### 白附克仁 (しらつき かつひと)

1966年12月8日生まれ

幼いころから近所であった新世界には馴染みがあり 隣町の西成区に移り住んで20年以上。

テレビディレクター時代にも得意分野として新世界を舞台にした番組を何度も制作した経験がある中で、今回の「千成屋珈琲」ミックスジュース発祥の地の閉店の情報を聞き、新世界の伝統の灯を消したくない思いから、3代目恒川豊子さんの息子さんとじっくりとお話をさせていただいた上で、関西のヒットメーカー株式会社LIFEstyleとタイアップし、お店を再開させることにしました。

テレビ業界で数多くの愛されるお店を取材してきた経験を活かし、これまで梅酒ブームを牽引した「PLUM」やロールケーキ・バームクーヘンの「GOKOKU」、パンケーキ専門店「Butter」などを育て上げてきた株式会社LIFEstyleのノウハウにより、大切な文化としてのミックスジュースを現代に受け入れやすい形に進化させ、古きを温め次世代へと発信する形のお店を 同じ場所でオープンさせる事となりました。

新今宮の今後の開発の流れに乗るべく、全世界に昭和のレトロの大阪食文化を広め、大阪名物の串カツが、新世界から世界に発信されたように『ミックスジュース』という言葉の世界の共通語に変えていきたいと考えています。