



CHEESE
CRAFT WORKS

完熟苺 × フレッシュチーズ
イチゴフェア開催！

いちごづくしのハイティー
(紅茶の飲み放題付き)

目玉は皿全面にイチゴを散りばめた「こぼれいちごのモンブラン」！
完熟イチゴ・フレッシュチーズを使用した商品を多数ラインナップ
2/13(木)よりCHEESE CRAFT WORKSで『2020 ICHIGO collection』新発売
～生食感が楽しめる進化系「窯出し生バスクチーズケーキ」も新登場～

株式会社 LIFEstyle (本社：大阪市北区鶴野町) が展開する、CHEESE CRAFT WORKS (チーズクラフトワークス) にて「2020 ICHIGO collection」イチゴフェアを開催いたします。



こぼれいちごのモンブラン
《クリームチーズ》 ¥1,580



黒糖タピオカいちごミルク
いちご飴添え ¥900



いちご大福の
生ティラミス
いちご飴添え
¥780
《マスカルポーネ》
《クリームチーズ》



いちごの
ふわふわ
シフォン
ケーキ
¥1,080
《マスカルポーネ》

CHEESE CRAFT WORKS (チーズクラフトワークス) は、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。

■期間限定『2020 ICHIGO collection』は、今が旬のいちごメニューを多数ラインナップ！
いちごアイス、白あん、生クリームを、クリームチーズを使用したイチゴのモンブランで包み込み国産イチゴを散りばめた『こぼれいちごのモンブラン』はインパクト大！ 表面を覆うフレッシュチーズミルクフォームの上に『いちご飴』を大胆にトッピングした『黒糖タピオカいちごミルクいちご飴添え』も登場。いちご飴は濃厚なミルクフォームにディップしてお召し上がりください。

そのほか、宇治抹茶とマスカルポーネをふんだんに使用し、パリパリのいちご飴をトッピングした『いちご大福の生ティラミスいちご飴添え』や、ふわふわのシフォンケーキをマスカルポーネと純生クリームで包み込んだ『いちごのふわふわシフォンケーキ』のほか、爽やかなカッターチーズと濃厚なゴーダチーズを生地に使用したふわふわ食感の『こぼれいちごのスフレパンケーキ』マスカルポーネクリーム、パンナコッタやグラノーラそれぞれの層が織りなす甘みや食感のハーモニーとパリパリのいちご飴の食感が味わえる『焦がし黒糖いちごパフェいちご飴添え』など…今が旬の『イチゴ』尽くしの期間限定スイーツをお楽しみください！

また新作としてバスクチーズケーキの進化系！とろ〜りチーズの香りが広がる生食感『窯出し生バスクチーズケーキ』や、期間限定！いちご飴、イチゴのモンブラン、いちごサンドなど、甘酸っぱいイチゴを主役にしたちょっぴり“贅沢なひととき”を味わえる『いちごづくしのハイティー』も同時販売いたします。

●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 TEL.06-6292-6966

窯出し生バスクチーズケーキ



バスクチーズケーキの進化系！とろ〜りチーズの香りが広がる生食感『窯出し生バスクチーズケーキ』
¥580



《上段》 ・イチゴ飴・いちごサンド
《中段》 ・フランボワーズのレアチーズケーキ
・イチゴのミニケーキ・イチゴシフォンケーキ
《下段》 ・あまおうイチゴのズコット・こぼれイチゴのバスク
・イチゴのロールケーキ・イチゴティラミスのミニパフェ
いちごづくしのハイティー（紅茶の飲み放題付き） 2名様 ¥2,300

2020 ICHIGO collection



マスカルポーネクリーム、パンナコッタやグラノーラそれぞれの層が織りなす甘みや食感のハーモニーとパリパリのイチゴ飴の食感が味わえる『焦がし黒糖いちごパフェいちご飴添え』
¥1,180



イチゴソースがマーブル状にまざりあった生クリームに贅沢にいちごをトッピングした『贅沢いちごのフレンチトースト』
¥1,200



さわやかなカッテージチーズと濃厚なゴーダチーズを生地に使用したふわふわ食感の『こぼれいちごのスフレパンケーキ』
¥780



焦がした部分をさらに黒糖で炙った香ばしさがダブルでクセになる『こぼれいちごの焦がしバスクチーズケーキ』
¥850



甘酸っぱくジューシーなイチゴとサクサクのタルトの組み合わせ『こぼれいちごのタルト』
¥880

※表記価格は全て税抜です

●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 TEL.06-6292-6966

● 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。北海道の良質なチーズの素材を生かした常時20種類以上のチーズを使用したチーズスイーツとチーズ料理をお召し上がりいただけるチーズカフェです。

■店舗概要

店舗名：CHEESE CRAFT WORKS (チーズクラフトワークス) 業態：チーズ料理専門店

■販売店舗《関西》

《あべのハルカスダイニング店》

大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-1-43 あべのハルカス近鉄本店タワー館あべのハルカスダイニング 12F
TEL.06-6690-0653

《なんばパークス店》

大阪市浪速区難波中 2-10-70 なんばパークス 4F TEL.06-6636-3133

■URL：<https://www.cheese-cw.jp/>

■運営会社

運営会社名	株式会社 LIFEstyle	ブランド	・ OMATCHA SALON ・ metcha matcha ・ 千成屋珈琲
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	URL	http://lifestyle-inc.jp/
設立	2009 年 2 月 20 日		
事業内容	飲食店の企画・運営		

●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 TEL.06-6292-6966