



---

中崎町の“ふわもち”で人気のマラサダ専門店「リノハワイアンベーカリー」に  
5月20日より、世界初の「プリンマラサダ」が新メニューとして登場！



ハワイで大人気のマラサダが食べられる中崎町のマラサダ専門店「リノハワイアンベーカリー」に  
5月20日よりマラサダにハウピアプリンをサンドした新メニュー「プリンマラサダ」が登場いたします！

ハワイで大人気のマラサダに、ハワイの伝統的なスイーツ「ハウピアプリン」をサンドしました。  
“ふわもち”なマラサダに“ぷりんぷりん”のハウピアプリンが絶妙にマッチ、食べた瞬間幸せになります。  
味はもちろん、ボリュームもあり、見た目にもインパクトのある商品です。  
プリンマラサダが食べれるのは世界中で当店だけ！！

### **5月より販売開始したバナナボートも人気！**

「バナナボート」はバナナとココナッツミルクで作る、新感覚アイスクリームです。  
濃厚なバナナの美味しさと甘さを最大限に活かすことにより、砂糖の量は最小限に抑えた  
ヘルシーなアイスクリームです。  
スーパーフードとして大注目されているココナッツミルクは、バナナとの相性がピッタリ。  
甘さは控えめで、爽やかな後味が特徴。  
まるで、バナナがココナッツミルクの海でサーフィンしているような味です。

「バナナボート」はアイスクリームでありながら、卵や乳製品を一切使用していません。  
そのため、小さなお子様やアレルギーの方にも安心して食べていただいています。



## 本格的なマラサダも！

ハワイで定番のココナッツミルクで作る、伝統的な味のハウピアが一番人気です。ハウピア、マンゴー、ココア、季節限定、シュガー、シナモンが1個ずつ入った定番6個セットも。その他に日本では当店でしか食べることができない、ハワイで人気のリヒムイ(プラムの塩漬け)や沖縄産ベにいもサンド、アイスマラサダ等、常時約10種類のマラサダをご用意しています。

マラサダは卵と乳製品を使用していないため、小さなお子様のいるお母さんやアレルギーの方からも人気で、わざわざ遠方よりご来店される方もいらっしゃいます。



ハウピア: 200円(税込)

## メニュー マラサダ



ハワイで人気プラムの塩漬け  
リヒムイ: 150円(税込)



季節限定フレーバー  
グアバ: 200円(税込)



沖縄産ベにいもを使用  
ベにいもサンド: 200円(税込)

その他

シュガー、シナモン: 150円(税込)、マンゴー、ココア: 200円(税込)

## アイスマラサダ



ココナッツミルクの爽やかなアイス  
ココナッツ: 250円(税込)

その他

季節限定アイスマラサダ: 300円(税込)

## ドリンクメニュー ココナッツフローズン



スーパーフルーツアサイーがたっぷり  
アサイー: 500円(税込)

その他  
パイン、マンゴー: 450円(税込)  
黒糖バナナ: 400円(税込)

## コナコーヒー



ホット: 350円(税込)

アイス: 400円(税込)

## マラサダとは

ハワイの朝食・おやつとして定番のドーナツ、日本でいうところの揚げパンです。  
ふわふわ、もちもち、脂っこくないのが本場ハワイのマラサダの特徴。  
揚げたマラサダに注文を受けてからクリームを注入するのがハワイアンスタイルです。

## リノハワイアンベーカリー

日本初！卵と乳製品を使用しないマラサダ専門店として2015年10月、中崎町にオープンしました。  
本場ハワイでマラサダを食べ歩き、独自にマラサダを研究した結果  
マラサダの生地をゆっくり時間をかけて発酵し、ドーナツ専用ブレンドされた  
トランス脂肪酸の少ない植物油で揚げることにより、本場ハワイのマラサダの特徴である  
“ふわふわ”“もちもち”“脂っこくなさ”の実現に成功。  
甘さ控えめのクリームも全てオリジナルレシピで手作りしている、本格的なマラサダ専門店です。

## 店舗情報

店舗住所 大阪市北区中崎1-9-21

Facebook <https://www.facebook.com/linohawaiianbakery/>

Instagram <https://www.instagram.com/linohawaiianbakery/>

## お問い合わせ先

メール [linohawaiianbakery@gmail.com](mailto:linohawaiianbakery@gmail.com)

電話 050-3634-8811(オーナー: 今矢)

