

目玉は生地×クリーム×フルーツで3465通りのカスタマイズ式ロールケーキ！ 中崎町にロールケーキカフェ「UZU」4/25OPEN

ハンバーガーやタコス、マルゲリータにアレンジしたお食事系も♪
大阪人が大好きなロールケーキを新感覚アレンジ！

■□メディア試食会のお知らせ□■

日程：4月18日（木）13:00～15:00（受付開始：12時30分）

場所：大阪府大阪市北区中崎西3丁目3-3 アザレア梅田1・2F

関西を中心に約100店舗の飲食店を展開する株式会社コスミックダイナー（本社：大阪府大阪市北区野崎町9-13 梅田扇町通ビル6F、代表：平松明洋）は4月25日、新業態となるカフェ&ダイニング「UZU」（住所：大阪市北区中崎西3丁目3-3 アザレア梅田1・2F）をオープンいたします。当店は、3465通りのカスタマイズ式のロールケーキやお食事系のロールケーキなど、多種多様な新感覚ロールケーキメニューが目玉です。



バジルや明太子などを生地練り込んだお食事系ロールケーキ



プレーン×プレーン×フルーツ4種（イチゴ・パイナップル・マンゴー・バナナ）のカスタマイズ式ロールケーキ

■中崎町から「ロールケーキ革命」を巻き起こす！生地・クリーム・フルーツを選ぶカスタマイズ式やお食事系ロールケーキなど

食にうるさい大阪人が大好きなロールケーキ。ふわふわの生地であっぴりりの生クリームを巻き上げた丸いフォルムは、老若男女問わず長年スイーツの定番として愛されており、関西では老舗の「堂島ロール」をはじめとする「関西ロールケーキ四天王」と呼ばれる有名店が乱立しています。当店は、そんなロールケーキに「もっと可能性があるのでは」と考え、多種多様なロールケーキメニューを展開するカフェとしてオープンいたします。店名の「UZU」は、ロールケーキを巻いた形から考案いたしました。

目玉となるのは、カスタマイズ式のロールケーキ。3種の生地（プレーン・ココア・ベリー）と3種のクリーム（プレーン・ココア・ベリー）から1種ずつ、10種のフルーツ（キウイ・イチゴ・オレンジ・白桃など）から1～4種で選んでいただき、自分好みの組み合わせをお楽しみいただけます。組み合わせは3465通り。さらにバニラアイスやドライフルーツ、アラザンなど10種のトッピング（+50円～）もオーダー可能で、**世界でもここだけ、当店でしか味わえないロールケーキに仕上げていることも可能です。**

当店ではランチタイムもお楽しみいただけるよう、ハンバーガー、マルゲリータ、タコス、ハンバーグなどとロールケーキを組み合わせた“お食事系ロールケーキメニュー”も6種考案。ロールケーキの新しい食べ方を楽しんで頂ける、当店自慢のメニューです。そのほか、テイクアウトメニューやブリュレ風やティラミス風にアレンジしたデザートメニューなど、様々な形のロールケーキをご用意しております。

当店といたしましては、**ロールケーキ好きな大阪人を驚かす「ロールケーキ革命」を起こす店**として、多くの方にお楽しみいただきたいと思っております。

■「UZU」試食会のお知らせ

日時：4月18日（木）13時～15時（受付開始12時30分）

場所：大阪府大阪市北区中崎西3丁目3-3 アザレア梅田1・2F

内容：（1）代表からのご挨拶 （2）店内撮影・撮影用料理のご提供 （3）試食タイム

※参加されるメディア様は、お手数おかけしますがFAXにてご出席返信シートをお送りください。

ぜひ貴社媒体でお取り上げをお願い申し上げます。ご不明な点等ございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ先●

株式会社コスミックダイナー 広報事務局 担当：小田切、古沢 TEL：06-4708-3766 MAIL：pr@raple.co.jp

【UZU】店舗詳細

住所：大阪市北区中崎西3丁目3-3 アザレア梅田1・2F
 TEL：080-7230-9929
 営業時間：09：00～11：00 テイクアウト（ドリンク・フード）
 11：00～16：00 ランチ&カフェタイム
 16：00～22：00 デイナータイム
 席数：総席87席（1階45席・2階30席・2階テラス12席）
 店舗面積：1階42坪・2階20坪
 定休日：年末年始
 客単価：ランチ980円～1,500円・ディナー3,000円～4,000円



店内の様子（イメージ）

■組み合わせは全3465通り！夢の「自分だけの組み合わせのロールケーキ」を実現♪10種のトッピングも！

UZUのロールケーキは、添加物を加えずにメレンゲを柔らかく作り、仕上げにハチミツを食べることで「ふわふわ食感」と「しっとり食感」の両方を実現。カスタマイズ式のロールケーキでは、そんな丁寧に仕上げたロールケーキを約5cmと厚めに切り、お好きな生地とクリーム、フルーツと組み合わせでお楽しみいただけます。+150円で余ったフルーツをスムージーに加工することも可能です。

◇組み合わせ◇

生地	クリーム	フルーツ
プレーン ココア ベリー	プレーン ココア ベリー	キウイ/イチゴ/オレンジ/ザクロ/パイナップル 白桃/チェリー/マンゴー ブルーベリー/ラフランス

生地1種×クリーム1種×フルーツ1種 1,280円

（イチゴのみ+200円、フルーツ2種+150円、3種+250円、4種+350円）

◇トッピング◇

+ 50円：カラスプレー・餡細工・追加クリーム
 +100円：グラノーラ・ナッツ・ドライフルーツ・アラザン・チョコチップ・アイス
 +150円：オレオクッキー



3種の生地



3種のクリーム



プレーン×プレーン×パイナップル



ココア×ベリー×キウイ

■マルゲリタ、ハンバーグ、タコスなどー風変わったお食事系メニュー！パンズにロールケーキ生地を使ったハンバーガーも♪

新ジャンルとなる「お食事系ロールケーキ」。砂糖を使わずに塩っ気を加え、バジルや明太子、ほうれん草などを練り込んだ生地にてポテトサラダやクリームチーズなどを巻きあげました。全品980円サラダ付き（コーヒーor紅茶 +150円、お好きなドリンク&ロールケーキ+500円）



「生ハムほうれん草ロール」

ほうれん草を練り込んだ生地にてポテトサラダをロールし、上から生ハムも巻き付けました



「タコスロール」

アボガドペーストをロールして、カットトマト、タコスミート、コーンチップスを添えました



「明太子ロール」

生地に明太子を練り込み、鶏肉とクリームチーズ、大葉をロールしました



「マルゲリタロール」

バジルを練り込んだ生地にてチーズムースをロール。上からアツアツのトマトソースをかけます



「UZU特製ロールハンバーガー」

当店特製のロールケーキ生地をパンズにして自家製ハンバーグを挟んだ新ジャンル「ロールハンバーガー」



「チーズハンバーグロール」

自家製ハンバーグとチーズをロールし、別添えのデミグラスソースをご用意しました

■見た目にこだわったデザートロールケーキも！新しい食べ方を楽しんで♪

デザート系ロールケーキは、ブリュレ風やティラミス風などー一味アクセントを加えたメニューを取り揃えました。



「ブリュレロールケーキ（1,280円）」



「生チョコレート（1,280円）」



「生キャラメルロール（1,280円）」

- ・「プレーン（1,000円）」
 - ・「レモンロールケーキ（1,280円）」
 - ・「ティラミスロール（1,280円）」
 - ・「大福ロール（1,280円）」
- ※価格は税抜価格

使用写真ダウンロードURL
<http://xfs.jp/c2nYZO>

●取材に関するお問い合わせ先●

株式会社コスミックダイナー 広報事務局 担当：小田切、古沢 TEL：06-4708-3766

MAIL：pr@raple.co.jp

ご取材用返信シート
【返信先FAX】 06-6233-8778

「UZU」メディア試食会のご案内

■日時：4月18日（木）13時～15時（受付開始12時30分）

■場所：大阪府大阪市北区中崎西3丁目3-3 アザレア梅田1・2F

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ、**4月17日（水）17：00**までにご返信いただけますようお願い申し上げます。別日程でもご取材は可能でございます。お気軽にお問い合わせくださいませ。

貴媒体名／番組名

御社名

御名前

計（ ）名

TEL/FAX

/

E-mail

@

当日携帯電話

ご撮影

有（スチール／ムービー／レポーター）・無

ご試食

有 ・ 無

インタビュー希望

有 ・ 無

掲載・放送予定日

（ ）月（ ）日

通信欄

●取材に関するお問い合わせ先●