

名物！焦がし
黒糖タピオカ

『練る』・『煎る』・『煮る』
台湾産黒糖をタピオカ粉に混ぜ込んだ
独自ブレンドの粉を手ごねした生タピオカ

手ごねにこだわった
自家製生タピオカ

台湾タピオカドリンク専門店 『龍珍珠 (ロンチンジュ) 梅田』

2019年8月30日(金) GRAND OPEN

株式会社 LIFeStyle (本社：大阪市北区鶴野町) が展開する、厳選した台湾茶と素材にこだわった台湾タピオカドリンク専門店「龍珍珠 (ロンチンジュ) 梅田」を **2019年8月30日(金)** にオープン！

『龍珍珠』(ロンチンジュ)は、台湾産黒糖をタピオカ粉に混ぜ込んだ独自ブレンドの粉を**手ごね**した『**自家製生タピオカ**』にこだわった、タピオカ本来の美味しさを楽しんでいただける**台湾タピオカドリンク専門店**です。

沖縄産黒糖を丁寧に鍋で煎り、**台湾産タピオカ粉**のみを使用した**自家製生タピオカ**と一緒に丹精込めて煮詰めている様子を店内でご覧いただけます。

看板商品は『焦がし黒糖タピオカミルク』、煮詰めている鍋から直接注がれる黒糖タピオカは温かくモチモチ！「熊本」大阿蘇の豊かな自然の中で育まれた『**大阿蘇牛乳**』の白色とのコントラストで、何とも美しいビジュアル。さらに表面を覆うミルクフォームを沖縄産黒糖でカリカリに焼き上げ香ばしさ MAX！タピオカのモチモチと黒糖のカリカリが最高の食感を生みだします。

『黒糖ミルクティー』は、苦味がなくすっきりとした味わいと特有の香りを持つアッサム茶、さわやかなフルーティーさが魅力の凍頂烏龍茶、口当たりが良く癒される香りが特徴のジャスミン茶など…本場台湾茶葉を使用し大阿蘇牛乳との絶妙なバランスが織りなす極上の一杯をお楽しみいただけます。

ほかにも、**愛玉子 (オーギョーチ)**、**仙草**、**自家製杏仁**など美容と健康に気遣った台湾デザートを使用したドリンクもラインナップ。

また2Fでは、ほっと一息カフェタイムに…点ががんばった1日の終わりに自分へのご褒美『**シメパフェ**』として…生クリーム入りの**自家製杏仁豆腐**を使用したプレミアムな味に仕上げた『**とろとろ杏仁豆腐とアジアフルーツパフェ**』や『**黒ごまとココナッツミルクのアイスクリンわらび餅と仙草ゼリーのパフェ**』宇治抹茶アイスクリンをトッピングした『**台湾宇治抹茶パフェ**』などをご用意。その他にも、ふんわり軽く甘さをおさえたミルク氷を沖縄産黒糖で表面をカリカリに焼き上げた『**焦がし黒糖かき氷**』甘さの中に独特の風味がある杏仁と牛乳ソフトクリームが絶妙にマッチした、贅沢な手焼きワッフルコーンを使用した『**杏仁牛乳ソフトクリーム**』『**紅茶牛乳ソフトクリーム**』など**生タピオカスイーツ**も充実しております。

台湾タピオカドリンク専門店『龍珍珠』のこだわり

- 練る** 台湾から輸入したオリジナルブレンドの粉に黒糖を丹精込めて練りこみタピオカを作っています。
- 煎る** 沖縄産黒糖の香ばしさを引き出すまで丁寧に煎っています。
- 煮る** 煎った黒糖にタピオカを加えモチモチになるまで弱火でじっくり煮込んでいます。



台湾産タピオカ粉を練る



沖縄産黒糖を煎る



煎った黒糖でタピオカを煮る

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

自家製生タピオカを使用したタピオカドリンク



焦がし黒糖
タピオカミルク
¥650

黒糖タピオカミルク
¥550

黒糖タピオカ
いちごミルク
¥600

黒糖タピオカ
ミルクティー
¥500

愛玉子
(オーグヨーチ) ブルー
¥650

自家製生タピオカを使用したスイーツ



焦がし黒糖みたらし
きな粉かき氷
¥1,080

杏仁牛乳
ソフトクリーム
¥580

台湾
龍珍珠パフェ
¥1,280

とろとろ杏仁豆腐
とアジア
フルーツパフェ
¥1,180

台湾
宇治抹茶パフェ
¥1,080

※表記価格は全て税込です

■店舗概要

店舗名 龍珍珠 梅田
(ロンチンジュウメダ)
業態 台湾タピオカドリンク専門店
住所 大阪市北区芝田 1-6-6
(阪急梅田駅高架下)
TEL 06-6372-5012
営業時間 11:00 ~ 23:00
(F L.O.22 : 30/D L.O.22 : 45)
定休日 無休
URL <http://lonchinju.com>
席数 26 席
店舗面積 30.76 坪

■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
・ OMATCHA SALON
・ 千成屋珈琲
URL <http://lifestyle-inc.jp/>

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

龍珍珠 梅田 広報事務局担当：さいとう TEL: 06-4708-3766 FAX:06-6233-8778 pr@raple.co.jp