

甘じょっぱい
チーズティー新登場

『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

渋皮和栗を使用した
秋限定のタピオカ

生タピオカドリンク専門店『龍珍珠（ロンチンジュ）梅田』
秋限定タピオカドリンクと甘じょっぱさがクセになる「チーズティー」が新登場！

株式会社 LIFEstyle（本社：大阪市北区鶴野町）は生タピオカドリンク専門店「龍珍珠（ロンチンジュ）梅田」にて、秋限定のタピオカドリンクと今話題のチーズティーが新登場！



黒糖タピオカいちご
ミルク ¥600（税込）



自家製チーズ
ミルクフォーム



黒糖渋皮栗のタピオカチーズ
ミルクフォーム ¥650（税込）



ピーチ凍頂烏龍茶のチーズ
ミルクフォーム ¥650（税込）

この秋生タピオカドリンク専門店『龍珍珠』（ロンチンジュ）に『**チーズミルクフォーム**』が新登場！フレッシュチーズと生クリームをブレンドし、岩塩を加えた自家製の『**チーズミルクフォーム**』は、コクのある甘じょっぱさがクセになる味！

『**黒糖渋皮栗のタピオカチーズミルクフォーム**』は『**大阿蘇牛乳**』にマロンの優しい甘みを加え、秋の味覚「渋皮和栗」をトッピングしたデザート感覚のドリンク。

『**ピーチ凍頂烏龍茶のチーズミルクフォーム**』はさわやかな凍頂烏龍茶にみずみずしい白桃の香りが広がる飲む白桃チーズケーキのような新感覚ドリンクです。

また同時発売の『**黒糖タピオカいちごミルク**』は見た目も華やかなグラデーション。いちごの甘酸っぱさと黒糖の甘さが絶妙です。

台湾タピオカドリンク専門店『龍珍珠』のこだわり

- 練る 台湾から輸入した独自ブレンドの粉に黒糖を練りこみ丹精込めてタピオカを作っています。
- 煎る 沖縄産黒糖を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●



Lon chin ju 

■店舗概要

店舗名 龍珍珠 梅田 (ロンチンジュウメダ)
業態 生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●

株式会社 LIFEstyle (ライフスタイル) / 担当: 後閑 MAIL: gokan@airinc.jp TEL.06-6292-6966