

**独自ブレンドの
宇治抹茶生タピオカ**

日本の伝統素材をトッピング！
京都『宇治抹茶・ほうじ茶タピオカ』
業界初！『黒糖わらび餅タピオカ』・『白玉タピオカ』

**手ごねにこだわった
自家製生わらび餅**

日本茶スタンド『metcha matcha(メッチャマッチャ) 淀屋橋』 2019年10月11日(金)GRAND OPEN

株式会社 LIFEstyle (本社：大阪市北区鶴野町) が展開する、日本茶スタンド『metcha matcha (メッチャマッチャ) 淀屋橋』が **2019年10月11日(金)**より淀屋橋『OMATCHA SALON』のテイクアウトブースにてオープンいたします！



焦がしきな粉の黒糖抹茶 ¥680
のみたらし団子添え
《抹茶タピオカ・白玉タピオカ
黒糖わらび餅タピオカ入り》



焦がしきな粉の黒糖ほうじ茶 ¥680
のみたらし団子添え
《ほうじ茶タピオカ・白玉タピオカ
黒糖わらび餅タピオカ入り》



ピーチ緑茶
チーズミルク
フォーム
黒糖わらび餅
タピオカ入り
¥600



林檎ほうじ茶
チーズミルク
フォーム
黒糖わらび餅
タピオカ入り
¥600

metcha matcha(メッチャマッチャ) 淀屋橋は、**文久元年創業、京都宇治の老舗茶問屋『北川半兵衛商店』**の日本茶を使用し、宇治抹茶やほうじ茶を練りこんだ独自ブレンドのタピオカ粉を手ごねした**自家製『生タピオカ』**や**業界初！『黒糖わらび餅タピオカ』『白玉タピオカ』**にこだわった、日本茶本来の美味しさを楽しんでいただける**日本茶スタンド**です。

看板商品は『**焦がしきな粉と黒糖タピオカミルクの炙りみたらし団子添え**』、ほうじ茶をブレンドした独自ブレンドの生タピオカは温かくモチモチ！さらに表面を覆うミルクフォームを**沖縄産黒糖**と**きな粉**でカリカリに焼き上げました。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、ココのある甘じょっぱさがクセになる味！『**林檎ほうじ茶チーズミルクフォーム**』は林檎の香りとほうじ茶の後味が感じられる女性にお薦めのドリンクです。『**ピーチ緑茶チーズミルクフォーム**』は濃厚チーズフォームとさわやかなピーチの香りと緑茶の絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。

また OMATCHA SALON では、この**秋の新作**として、カフェはモチロン、お食事やお酒のあとに楽しむ『**シメパフェ**』が新登場！香ばしい焦がし黒糖きな粉とチーズクリームがアクセント！わらび餅やグラノーラ、ほうじ茶ゼリーなどそれぞれの層が織りなす甘みや苦み、食感が織りなすハーモニーを楽しめる『**焦がし黒糖きな粉パフェ〜黒蜜ソース〜**』など5種類をご用意。その他にも、沖縄産黒糖でブリュレしたカリカリの食感と宇治抹茶やほうじ茶などの日本茶との相性抜群な『**焦がし黒糖カヌレと抹茶のセット**』ほろ苦さと濃厚チーズのバスクチーズケーキと季節の和の素材を組み合わせた『**焦がし黒糖抹茶と渋皮栗のバスクチーズケーキ**』など季節限定のスイーツも充実しております。

日本茶スタンド『metcha matcha』のこだわり

**独自ブレンドの
《生》タピオカ**

台湾から輸入した独自ブレンドの粉に京都宇治抹茶やほうじ茶を練りこみ丹精込めて新感覚の生タピオカを作っています。

**もちもち食感の
黒糖わらび餅・白玉**

業界初！白玉や黒糖わらび餅にタピオカ粉を練りこんだ
自家製『**黒糖わらび餅タピオカ**』『**白玉タピオカ**』

**食物繊維たっぷり
の自家製寒天**

フルーツとあわせて色鮮やかに仕上げた「マンゴー寒天」「柘榴寒天」京都宇治抹茶を使用した「抹茶寒天」懐かしい味わいの「牛乳寒天」など自家製寒天を使用。



●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●



焦がし黒糖きな粉パフェ
〜黒蜜ソース〜

¥880



焦がし黒糖宇治抹茶と
みたらし団子のパフェ
〜抹茶ソース〜

¥880



焦がし黒糖いちごパフェ
〜いちごソース〜

¥880



焦がし黒糖渋皮栗の
ほうじ茶パフェ
〜洋梨ソース〜

¥880



渋皮栗と甘露栗のお抹茶
モンブランパフェ

¥1,180



焦がし黒糖カヌレ《抹茶》
抹茶セット ¥500



焦がし黒糖抹茶と渋皮栗の
バスクチーズケーキ ¥650



焦がし黒糖黒豆の
バスクチーズケーキ ¥650

metcha matcha ドリンクメニュー



黒糖タピオカ
ミルク ¥550



緑茶ピーチティー
¥500



宇治抹茶白玉あんみつ
ミルクフォーム ¥800



盆栽オレオ抹茶
スムージー ¥680

※表記価格は全て税抜です

■店舗概要

店舗名 metcha matcha 淀屋橋
(メッチャマッチャヨドヤバシ)

業態 日本茶スタンド

住所 〒541-0045 大阪府中央区道修町
3-5-11 OMEビル 1F
内テイクアウトブース

TEL 06-6226-4411

営業時間 月〜土 11:00 ~ 23:00 (L.O.22:00)
日・祝日 11:00 ~ 21:00 (L.O.20:00)

定休日 無休

その他 metcha matcha はテイクアウトのみ

■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
- ・ 龍珍珠

URL <http://lifestyle-inc.jp/>

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●