

【新発売】もちりり求肥入り「ミルクバニラのジェラート最中」

買えるのは世界でココだけ！ 大阪・天満橋「tables labo」に登場

2025 年 7 月 11 日（金）から数量限定販売

株式会社カフェ（本社：大阪市、代表取締役社長：鳥澤 仙好）は、運営するテイクアウトスイーツ専門店「tables labo（タブレスラボ）」において、「ミルクバニラのジェラート最中」を数量限定で発売いたします。

■2025 年夏の新作 数量限定「ミルクバニラのジェラート最中」

マダガスカル産バニラと生乳 100%の練乳を使用した香り高いミルクバニラジェラートを、もちりりとした求肥と真っ白な最中皮で包んだ、ひんやり和スイーツです。食感のアクセントは、粒感を残した甘酸っぱい完熟苺ソースと塩えんどう豆。濃厚ながら食べやすい、さっぱりとした味わいが特長。

夏の手土産としてはもちろん、ご自分へのご褒美にもおすすめです。



【商品情報】

商 品 名：ミルクバニラのジェラート最中

価 格：1 個 400 円（税込）

発 売 日：2025 年 7 月 11 日（金）～ 数量限定

※冷凍販売、テイクアウトのみ。

※ギフト用ボックスのご用意もございます。



■「tables labo（タブレスラボ）」店舗概要

【所 在 地】 大阪市中央区大手前 1-7-31 OMM ビル 1 階

【アクセス】 京阪電車・Osaka Metro 谷町線 天満橋駅より徒歩 1 分

【営業時間】 9:00～19:00

【公式サイト】 https://www.instagram.com/tables_lab/

【お問い合わせ】 Tel. 070-5570-4427

Mail tables.labo@ca-fe.co.jp

※キャッシュレス決済のみ（現金不可）



2025年4月1日、天満橋（大阪市中区）にオープン。大阪・横浜に展開するカフェ「TABLES」が手掛けるスイーツ工房で製造したお菓子は、その日のうちに店頭へ。国産の小麦粉やバター、九州産赤玉たまご、オーガニックチョコレートなど厳選された素材を使用したお菓子を販売しています。人気は、個性豊かなバタークリームを、ほんのり塩味の効いたサブレでサンドした「堀江バターサンド（冷凍）」他にも、もち粉を使用したグルテンフリースイーツ「モチドレーヌ」、「沖縄黒糖と全粒粉のカヌレ」など、種類豊富に取り揃えております。

■「tables labo」の限定メニュー

商品名：堀江バターサンド 国産レモン&ヘーゼルナッツ（数量限定）

価格：1個 580 円（税込） / 3個入 1,600 円（税込）

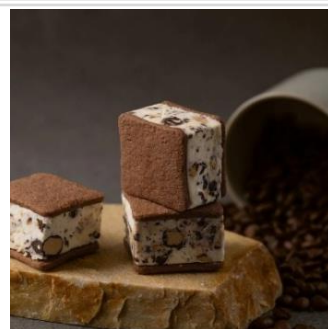
国産の完熟レモンを自家製コンフィにし、イタリア・ピエモンテ産ヘーゼルナッツのキャラメリゼと合わせました。甘さを控え、レモンの酸味を生かした夏にぴったりのスイーツです。



商品名：堀江バターサンド ティラミス

価格：1個 540 円（税込） / 3個入り 1,500 円（税込）

ホワイトチョコレートとクリームチーズを合わせた濃厚なバターサンド。スペシャルティコーヒー専門店のコーヒーチョコレートとヘーゼルナッツを加え、ほろ苦さや食感もお楽しみいただける一品です。



商品名：塩バターケイク アソート

価格：3,000 円（税込）

内容：塩バターケイク（プレーン・抹茶） 各 4 個

商品名：焼菓子ギフトセット

価格：5,500 円（税込）

内容：・塩バターケイク（プレーン・抹茶） 各 3 個
・サブレサンド（ストロベリーミルク・ショコラストロベリー） 各 3 個
・みたらしおこし 3 袋



焼菓子ギフトセット

その他、各種詰め合わせ、クッキーなど多数ご用意しております。
贈り物のラッピングには、シンプルなロゴ入り風呂敷もおすすめです。
※風呂敷は 1,000 円（税込）。



■会社概要

商号	株式会社カフェ
所在地	〒540-0008 大阪府中央区大手前 1-7-24 京阪天満橋ビル別館 2F
設立	1996 年 5 月 30 日
	2017 年 5 月 一級建築士事務所登録 大阪府知事登録(イ)第 25211 号
資本金	1,000 万円
株主	京阪ホールディングス株式会社 持株比 100%
代表取締役	代表取締役社長 鳥澤 仙好
事業内容	店舗内装・建築物のデザイン・設計・監理・飲食店舗運営
従業員数	750 名(契約スタッフ・アルバイト含む)
コーポレートサイト	https://www.cafeco-foods.com/

■運営店舗詳細

カフェ	「TABLES」 / TRITON CAFE / BOOCHiC
オンラインショップ	「TABLES」 online
テイクアウトショップ	tables labo
ホテルレストラン	UPSTAIRZ (ZENTIS Osaka 内) / レストランポプラ (関西学院会館内)
和食・居酒屋	豆腐と季節料理 芦刈 / やきとり&ナチュラルワイン 京町一鳥目
ジューススタンド	ジュースサーバー
ひらかたパーク	ノームダイニング / クレープリーフルッタ / ファルコンカフェ 他
FC 事業	ケンタッキーフライドチキン / キャナリィ・ロウ / 函館市場

■沿革概要

1996 年 5 月	デザイン事務所 株式会社カフェ設立 (大阪市西区・南堀江)
1996 年 6 月	飲食事業を開始
2016 年 12 月	京阪ホールディングス株式会社による株式取得により京阪グループ参入
2019 年 11 月	本社を大阪府中央区・天満橋に移転
2022 年 1 月	会社分割により、株式会社京阪レストランの飲食事業を承継

各店舗には、時代を映す声、考え方、人が求めるコト・モノのヒントが自然と集まってきます。私たちは、そうしたお客様の想いを、一皿の料理や店内を彩る様々なデザインに反映させるエンターテインメントとして提供することを大切にしています。

リアルな現場に向き合い続けてきたからこそ踏み出せる一歩先の視点を持って、幸せな空間と時間をデザインする企業でありたいと考えています。