

ユーロインターナショナル社 新タイプのジェラテリアオープン

25 年前、ジェラートビジネスを本格的に日本に導入した、ユーロインターナショナル株式会社(本社:東京都目黒区代表取締役 神野敬之)は、2011 年 11 月 23 日(水・祝)、横浜市営地下鉄 センター北駅 隣接の新タイプ商業施設 “YOTSUBAKO (ヨツバコ)” 3 階に、【アンティカ ジェラテリア バール 港北センター北店】を開業致します。

店舗コンセプトは “イタリアの街角にあるジェラテリア・バール”

新しい試みとして、ローマで伝統的に愛されているピッツァ **Taglia alla Romana / タリア ロマーナ(ローマピッツァ)**を加えて商品展開を行います。

老若男女が気軽に楽しめるジェラートに加え、軽食・カフェとしてご利用でき、夕刻以降のアペリティーボ(食前酒・夕食前のひととき)も楽しめ、朝から夜まで幅広い客層にご利用いただけることがコンセプトとなっております。

新登場の **Taglia alla Romana / タリア ロマーナ(ローマピッツァ)**、イタリアンジェラート、IZZO ナポリエスプレッソコーヒー、ワインなどを気分に合わせてご利用でき、忙しい日常生活の中ホッと一息つくもよし、ご近所さんが自然と集まってジェラートを食べながら談笑するもよし、皆様がくつろげる空間を目指しております。

特にお勧めの商品は、何と言っても 25 年もの間多くのお客様に慕われてきたジェラートと、今回新登場となる **Taglia alla Romana / タリア ロマーナ(ローマピッツァ)**です。

ジェラートでは、ミラノで大人気の新感覚ジェラート **DopoCena(ドポチーナ)**を展開します。

DopoCena(ドポチーナ)は、華やかな盛り付けによるヴィジュアル、様々な味を楽しむ多様なフレパリング、小さな容器に表現されたジェラートが宝石のような輝きを放ちます。

アンティカのモットーである『美味しさ・楽しさ・豊かさ』の集大成が **DopoCena(ドポチーナ)**です。

Taglia alla Romana / タリア ロマーナ(ローマピッツァ)は、生地に特長を持っており、外側はパリッとした味わいで、内側はしっとりした仕上がり、食感は軽いものの生地自体に深いコクがあります。これはイタリアの調合そのものを踏襲し、発酵方法に工夫を凝らし、使用するピッツァ粉、イースト菌をイタリアで厳選したため。

ローマのピッツァ粉専門メーカー、**Iaquone (ヤッコーネ)**社より最高品質のピッツァ粉を直輸入、また発酵に欠かせないイースト菌も最高品質のものを同社より輸入、又ローマ地区の水硬度と同様のミネラル、マグネシウムの多い水を日本において作成し、本場ローマと同等品質の本格的ローマピッツァ製造を目指しました。ミネラル、マグネシウムの多いローマピッツァは、現代日本人に不足しがちなミネラル、マグネシウムの補充に寄与し、健康面においても大きな貢献が出来る食品となります。

本場のローマピッツァ製造を実現するため、ローマに有る、**API (Associazione Pizzerie Italiane:イタリアピッツァ協会)** が主宰するローマピッツァ職人養成学校一カ月コースに入学し、ローマピッツァ製造に欠かせない理論面、実技を習得、“**日本初の認定者**”となりました。

その後、API が認定するローマの店舗において一週間の実習を経た後、日本における“**API 認定ローマピッツァ第一号店**”として、横浜都筑区・センター北駅前に【**アンティカ ジェラテリア パール 港北センター北店**】をオープンいたしました。

Taglia alla Romana / タリア ロマーナ(ローマピッツァ)は、具材の味を楽しむだけでなく、生地と具材の絶妙なハーモニーを味わうことができ、日本の皆様に広く愛される美味しさで有ると確信いたします。

この深いコクのある生地は、冷めてもその美味しさは失われず、お持ち帰り後も作りたての味を維持し、家庭用オーブントースター等で温めるだけで、作りたての本格的ローマピッツァをご家庭で手軽に味わえます。

また生地とトッピングはしっかりと固着し、日本における一般的なピッツァのように、トッピングが離れてしまい食べにくくなるような問題がありません。

また、【**アンティカ ジェラテリア パール 港北センター北店**】では、本場ローマと同じように切り売り販売を行います。4 種類のメニューから、お客様が好きな大きさを選ぶことができ、店舗コンセプトである自由な空間に沿った提供方法を演出致します。

その他、エスプレッソコーヒーは、本場ナポリ **IZZO** 社の豆を使用。コーヒーのうまみだけを凝縮して抽出する **IZZO** 社製レバータイプマシンで、極上の一杯をお淹れします。エスプレッソコーヒーはイタリアと同じく“**1 杯 100 円**”でご提供します。

■ アンティカ ジェラテリア パール 港北センター北店 概要

[住所]

〒224-0003

神奈川県横浜市都筑区中川中央 1-1-5 Yotsubako 3F (<http://www.yotsubako.com/index.html>)

[電話番号]

(045)911-7530

[定休日]

施設に準ずる

■ ショップイメージ

