

大阪駅直結の商業施設 LUCUA osaka に誕生する
食のあらゆるシーンが詰まった国内最大級の都市型マルシェ、
KitCHEN&MARKET (キッチン&マーケット) 内に
『Merca -メルカ- イタリアンフードマーケット』
2018年4月1日(日)グランドオープン!

株式会社きちり(本社:大阪府中央区、代表取締役社長:平川昌紀)は、JR西日本SC開発株式会社が運営するファッションビル“LUCUA osaka”地下2階に2018年4月1日に新しくオープンする、次世代型の食エリア“LUCUA FOOD HALL 内 KitCHEN&MARKET 内にイタリアの食物販とレストランが融合した陽気なイタリアンフードマーケット『Merca メルカ』をオープンいたします。



『KitCHEN&MARKET /キッチン&マーケット』

買う!食べる!集まる!
食にまつわる様々なニーズがひとつになって、
食シーンを演出します

世界の食と新しい食材を、探して、見つけて、ワクワク。
そのままテイクアウト、ぱぱっとイートイン、ゆっくりダイニング。
欧風テイストの空間、約300席の座席で誰もが時間と空間をたのしめる。
新しい食の市場の誕生です。

イタリアンマーケットエリア『メルカ』の楽しみ方

今日の気分に合わせて、楽しみ方は自由自在！

歩くだけでもハッピーになれる、1日に何度も通いたくなるイタリアンマーケット。



① 《チョコレート》

今日はどんなチョコの気分？

メルカオリジナル、ここでしか食べられないチョコレートスイーツが勢揃い！



入り口すぐに設置された見上げるほどに大きいチョコレートタワー（2.6m）がお出迎え。周囲にも甘い香りが漂います。

世界中から選りすぐったチョコレートは、なんと400種以上！

イタリアの老舗チョコレートブランド『Venchi(ヴェンキ)』は、一粒から購入できる量り売りで。濃厚すぎるチョコレートジェラートなどのここでしか食べられないオリジナルのチョコレートジェラートや、熱々のチョコレートを目の前までたっぷりとかけるチョコレートケーキといった、シズル感溢れる手作りチョコレートスイーツが勢揃いします。





② 《パスタ》

自家製生パスタがいつでも気軽に楽しめる！！お好きなスタイルを見つけて。

店内にあるパスタ工房で作られる自家製生パスタを初め、様々なシーンに合わせたスタイルでパスタを提供。その場ですぐに出来立てを食べられるクイックパスタは、4種類のソースの中からチョイスしてオーダー。カップに入った色々な種類のショートパスタは食感も楽しく、お手軽に本格生パスタが食べられます。テイクアウトしたい時にはパスタデリボックス。チキン等のデリと一緒にボックスに詰めたお弁当をご用意しています。そして、ゆっくりパスタを堪能したい時にはレストランを。

ランチにも、ちょっと贅沢したい時にも、お好みのスタイルで自家製パスタを味わい尽くしてみてください。



▲クイックパスタイメージ



▲パスタデリボックスイメージ



▲レストランメニューパスタイメージ



③ 《ピッツァ》

生地が決め手！ナポリ伝統の職人技を目の前で。



ピッツァの美味しさの秘訣は何と言っても生地。全粒粉をミックスしたメルカのピッツァ生地は、もっちりした食感と小麦粉の香りが特徴です。定番のマルゲリータやクワトロフォルマッジを初め、大人向けの味付けのシチリアーナ等メニューも豊富にご用意。小学生以下のお子様には自分でトッピングができるキッズピザがおすすめ。そしてキッチンでは、ピザを高く飛ばしながら生地を伸ばし空気を混ぜ込んでいく職人技、“フライングピッツァ”が見られます。



▲クワトロフォルマッジイメージ



▲シチリアーナイメージ



▲キッズピザイメージ



focaccia
Italian deli bread

④ 《フォカッチャ》

色鮮やかなフォカッチャをお好みに組み合わせ！！

フォカッチャとは、イタリア北部の郷土料理でピザの原型とも言われているパン。メルカのフォカッチャは見た目にも華やか！色鮮やかな野菜やチーズをのせたもの等、4種類をご用意しました。お好きな味を2種類選んでご購入いただけます。





⑤ 《アラゴスタ》

ナポリの伝統的なお菓子を出来立てで！



ナポリ発祥のイタリアンシュークリーム、アラゴスタ。

イタリア語で「ロブスターの尻尾」という意味のアラゴスタは、薄く伸ばした生地シュー生地を詰めて焼き上げた中にクリームを絞り入れて完成する、見た目もとってもキュートなスイーツです。

クリームの味は定番 4 種類と、季節ごとに変わるシーズナルの全 5 種類。メルカでは、目の前で作る様子をライブで見られる！出来立てをその場でぱくっと食べても良いし、お土産用にテイクアウトするのもきっと喜ばれるはず。



⑥⑦ 《生ハム&チーズ》

切りたてフレッシュを贅沢に盛りつけて！



formaggio
cheese



今やおつまみの定番となった生ハムとチーズ。吊り下げられている生ハムや、何種類ものチーズが並んだ店頭は、見るだけでもわくわくします。ここの最大の魅力は切りたてをその場で買えて、食べられること。

中でもイタリアの三ツ星レストランにも卸しているイタリア生ハムメーカー、「ルリアーノ」のプロシュットが食べられるのは関西でメルカだけ。切り立ての生ハムは香りもうま味も格別です。

チーズはイタリア全土から集めたイタリアチーズから、定番のカマンベールまで全 43 種類。イチオシはイタリアの伝統的な製法を守り続ける「アンブローチ」社のグラナパダーノ。通常より多く熟成させたグラナパダーノは、より深みのある味わいに。店頭で薄くスライスして販売もしております。

どれにしたら良いのか、悩んだ時にはスタッフに相談しながら選ぶのも醍醐味。スタッフがあなた好みの一品を見つけます。レストランでは贅沢な盛り合せもご用意。ワインとの組み合わせがやっぱりおいしい！



▲盛り合せイメージ



▲グラナパダーノイメージ



《ワイン》

夕方からのイタリアン角打ちが楽しい！

イタリア全 20 州のワインが揃うコーナー、なんと全部 1000 種類以上の品揃え。17 時からはグラスワインが 1 杯 300 円から呑めちゃうイタリアン角打ちコーナーが登場！生ハムやチーズと一緒にちょっとおしゃれなちょい呑みを！



《フルーツパーラー》

フレッシュフルーツの美味しさを贅沢に楽しんで。

店頭にずらっと並ぶ旬の新鮮な果物たちを、その場でフレッシュジュースに。他にもクレープがテイクアウトできます。レストランでは、フルーツをふんだんに使用したクレープやパンケーキなどのスイーツが充実！ちょっとしたおやつにも、優雅なティータイムにもお楽しみいただけます。



▲パフェイメージ



▲パンケーキイメージ





caffè e bar
cafe & bar

《カフェ&バー》

朝のコーヒーから帰りの一杯まで、イタリアの文化を気楽に体験

朝仕事に行く前に、午後の休憩のひと時に、イタリア人たちはちょっとしたおしゃべりをしながら1日に何度もエスプレッソを飲み、パール（カフェ）に通います。その文化を気軽に体験してもらうために、ナポリコーヒーのエスプレッソを88円（税込）でご提供。少しの砂糖と共に2,3口で飲み干すのが本場流。ティラミスやサンドなどの軽食も一緒にお楽しみいただけます。併設するバーでは、イタリアンNo.1クラフトビール『パラデン』や、100種類イタリアンサングリア、イタリアンカクテル等をラインナップ。一日の終わりに、オリーブやサルシッチャなどのアペリティーボと一緒にほっと一息つく時間をお過ごしください。



自分オリジナルの楽しみ方を見つけ

朝はパニーニとエスプレッソでしゃきっと気合いを入れて、ランチには窯焼きピッツアや自家製生パスタ、仕事終わりには自分にちょっとしたご褒美、生ハムやチーズをおつまみにワインで乾杯！お休みの日は家族や友人とのお出かけに、甘いチョコレートジェラートやフルーツたっぷりのスイーツを。いつ訪れても楽しいイタリアが体験できるイタリアンマーケット、『メルカ』で、お好みの楽しみ方を是非見つけてみてくださいね。

☆オープン記念企画「キチマ TOURS」開催！☆

4月1日～4月30日までの期間、1日10名様限定で、『キッチン&マーケット』内を自由に回遊しながら各エリアでプレミアムな試食・体験ができる「キチマ TOURS」キャンペーンが開催！特別な商品の試食やカプチーノ作り体験など、欲張りなつまみ食い体験をお楽しみいただけます。

【概要】

人数 : 1日10名様限定

受付時間 : オープン後毎日11時より / 受付場所 : サービスカウンター

開催時間 : 11時～17時 / 価格 : おひとり様1,000円（税込）



▲キチマ TOURS チケットイメージ

キッチン&マーケット概要

エリア名 : LUCUA FOOD HALL 内
『キッチン&マーケット』

住所 : 大阪市北区梅田 3-1-3 地下2階

営業時間 : 10:00～23:00 / 定休 : 不定休

エリア面積 : 578坪

〈本件に関するお問い合わせ〉

株式会社きちり 広報室 わんせいかわんせい 王静華

TEL : 03-5466-3456・080-3698-2198 / Email : press@kichiri.co.jp