

商業施設・EKIZO神戸三宮の核店舗となる兵庫エリア初出店の「キッチン&マーケット」内(地下1階)に
**イタリアの輸入食材&デリを繰り広げる
 マーケットスポット「ローマ商店」**
2021年4月26日(月)オープン
本格的な食！情緒ある設え！楽しい雰囲気！
本場ローマのおいしさが溢れる商店誕生

国内外で飲食事業を展開する株式会社KICHIRI(本社：渋谷区、代表取締役社長：平田 哲士)は、新たなランドマークとして開業予定の商業施設「EKIZO(エキゾ)神戸三宮」の核店舗となる、買ってその場でイートインが楽しめるグローサラント「キッチン&マーケット」内(地下1階)に**イタリアの輸入食材&デリを繰り広げるマーケットスポット「ローマ商店」**を2021年4月26日(月)よりオープンします。



※写真はイメージです。

■イタリア食材&デリ「ローマ商店」のコンセプトについて

イタリア人に息づく人と人とのつながりを大切にする文化、太陽のように陽気でユーモアあふれる性格、アート溢れる空間で食を楽しむ心。

そんな活気あるイタリアの文化が溶け込みやすく、海・街・山が揃うこの魅力的でお洒落な神戸にて、ローマの活気はもちろん思わず心が笑ってほぐれる瞬間を提供したい、そんな気持ちから「ローマ商店」が生まれました。本場のイタリアの食に丹波産の旬の食材をかけあわせ、神戸の方々をはじめとする地域の方にフィットする、日々の“あったらいいな”を叶える食や空間の提供、また商店のようにお客様と対話をするあたたかいお店を目指します。



■テイクアウトにぴったりな「ローマ商店」の利用の仕方について

「パッと」「チョッと」「サッと」という3つをテーマにお客様に使用いただけたらと考えています。

①パッと持ち帰ることができる手軽さ

「乗り換え・乗車前のStation立地」であり、“毎日”に寄り添った「楽しみ」と「利便性」を兼ね備え、できたてをパッとその場で、帰り際にテイクアウトすることが可能です。

②チョッと小洒落た痛快さ

毎日のおかずにはもちろん、「誰かに手土産を持って帰るなら、周りの大切な人にはちょっと気が利いたお店がいい。」という想いにぴったりな、いつもよりチョッと小洒落た空間と料理の手土産にもおすすめです。

③サッと飲める気軽さ

夕方以降はカウンターテーブルにて、立ち飲みのように手軽にサッとワイン片手にデリを楽しむことも可能です。

■イタリア食材&デリ「ローマ商店」について

主に3部門から構成しております。

①チーズ

フレッシュタイプチーズである「モッツァレラチーズ」「ブッラータ」「リコッタ」「マスカルポーネ」の4種類すべてを店内で手作りしており、出来立ての美味しさを堪能できます。

②イタリアンデリ&スイーツ

イタリアンデリでは、店内で作っている自家製チーズを使用した本場イタリアでも人気の商品や、イタリアの食に丹波産の旬の食材をかけあわせた商品、ちょっと気が利いたいつもより少しお洒落な商品を多数用意しています。「丹波産直ベビーリーフたちのシーザーサラダ」や「手作りブッラータと丹波産直のカプレサラダ」など毎日の食卓を少し彩る逸品としてはもちろん、友人やご家族への手土産としてもおすすめです。

③イタリアの輸入食材

イタリア産のワイン、生ハム、チーズ、オリーブオイル、バルサミコ酢、ジェラート、チョコレート、生ビールなど多数販売しています。生ビールは世界中で飲まれている歴史ある、爽やかで喉越しのよい口当たりのモレッティビールなど用意。ラベルも印象的なのでイタリア産の食材とともに写真映え間違いなし。まるでイタリアに旅行に行ったような気分を味わえます。



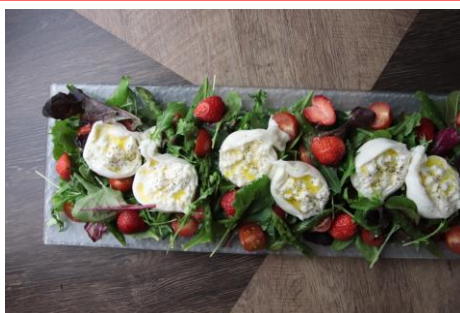
おすすめ商品①主役級のおいしさ「ブッラータ」について

イタリアを代表するフレッシュチーズといえばクリーミーなチーズの代表・モッツアレラですが、モッツアレラよりもさらにクリーミーでクセになるチーズが「ブッラータ」です。イタリアのプーリア州ムルジャ地方の町・アンドリアが発祥の地とされ「幻のチーズ」と呼ばれる「ブッラータ」の作り方は、モッツアレラチーズを良く伸ばして袋状にし、その中に砕いたモッツアレラチーズと生クリームを入れ口を縛るというものです。円形状の弾力のある生地にナイフを入れると、クリーム状になった中身がトロリと溢れ出し、そのまま味わうとミルクの甘みと生クリームのコクが口いっぱいに広がり、味や舌触りは格別です。そのため、世界中のチーズ愛好者から愛されてやまない逸品です。

賞味期限が短く他のチーズよりも鮮度が重要なため、ローマ商店で提供する「ブッラータ」は、店内で手作りしており、作り立ての鮮度の良いものを味わうことが可能です。オリーブオイルを垂らしたり、塩こしょうで味をつけたり、生ハムにまいて食べたりすることはもちろん、季節のフルーツや野菜とともに楽しめる商品を多数用意しています。今の時期はいちごやアスパラとともに堪能ください。その後はメロンとズッキーニや、桃とカラフルトマトなど季節を舌で堪能できるような商品を予定しています。

おすすめ商品②インパクト抜群の魅惑のスイーツ「マリトッツォ」について

イタリアのラツィオ州、ローマを中心に愛される伝統菓子「マリトッツォ」は、丸い形状で軽い食感のパン生地にとっぷりの生クリームをサンドしたスイーツです。イタリアでは朝食としてカプチーノと一緒に食べるのが一般的。ローマ商店で提供する「マリトッツォ」は、使用しているパンはブリオッシュのような軽く甘い生地なので朝食としてはもちろん、おやつにもぴったりのスイーツです。サンドされているあふれんばかりのたっぷりのクリームは、生クリームの他、店内で手作りした自家製マスカルポーネ入りのため、他店と一味違った「マリトッツォ」を楽しめます。種類は、ローマ～オレンジマーマレード～、ピスタチオ、シチリア～ハニーレモン～、ティラミス、ラムいちじく&キャラメル、丹波産いちごの6種類用意しており、色々な味わいを楽しめるのもポイントです。季節にあわせてフルーツを変更予定ですので旬の「マリトッツォ」をぜひ堪能ください。



■イタリア食材&デリ「ローマ商店」店舗概要

店 名：ローマ商店
住 所：神戸市中央区加納町4-2-1 地下1階 キッチン&マーケット内
電 話：078-945-7864
営 業 時 間：10：00～23：00(販売終了22:00)
定 休 日：不定休(施設に準ずる)

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社KICHIRI 広報：松永・小林 TEL：03-5466-3456 / e-mail：press@kichiri.co.jp