

商業施設・EKIZO神戸三宮内の「ローマ商店」から新作イタリアンドルチェ登場！
地産地消の兵庫県丹波産“夢丹いちご”等の果物を詰め込んだ
自家製マスカルポーネクリームたっぷりの
「ローマ's コット(ズコット)」
2022年4月25日(月)より新発売

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) が運営する、三宮駅から徒歩0分の商業施設「EKIZO(エキゾ)神戸三宮」内の隠れ家的な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」は、1周年を記念してスポンジケーキの中に旬の果物をぎっしりと詰め込んだドーム型のケーキ「ローマ's コット(ズコット)」を2022年4月25日(月)より新発売します。

本新商品は、地産地消となる兵庫県丹波産の TEAM TAMBA ICHIGO-ICHIE(チームたんばいちごいちえ) が作った「夢丹いちご(むーたん)」をたっぷり使用した**いちごズコット**と、キウイ・オレンジ・ぶどうなど5種類以上の果物を使用した**あふれるゴロツと果実ズコット**の2種類を用意しています。

味はもちろん、うっとりするほど美しい“萌え断”もお楽しみあれ。



■新商品「ローマ's コット(ズコット)」について

ズコットは、イタリアのトスカーナ地方のフィレンツェで生まれた伝統菓子で、リコッタチーズやクリーム、ナッツやドライフルーツなどが入ったドーム型のケーキです。名前は聖職者の帽子である「ズッケット」、または15～16世紀の兵士のドーム型金属製兜「ズッコット」が由来とされています。

そのイタリアが起点となった要素を取り入れながらローマ商店では「ローマ's コット(ズコット)」と称し、中にはたっぷりの自家製マスカルポーネが入ったレモンクリームと果物満点の2種類のズコットを2022年4月25日(月)より新発売します。「ローマ's コット」は、果物とクリームで一见ボリュームのある見た目でも、まるで果物を食べているかのような感覚で最後までさっぱりと味わうことができます。また食感を楽しむことができる丁度良い大きさに果物をカットし、店内の工房で手作りのマスカルポーネが入ったレモンクリームの上品な甘さも最後まで美味しく果物を味わえるよう、絶妙なバランスに仕上げています。

甘い物とコーヒーが欠かせない、イタリア流のランチとしてもオススメです。起きたての朝のカラダまで嬉しくなる、フルーツたっぷりズコットをぜひ一度ご賞味ください。

■商品概要

「ローマ's コット」(フリガナ:ズコット)

【兵庫県夢丹いちご&自家製マスカルポーネクリーム】

・価格:1,280 円(税込価格 1,383 円)/1 カット

イタリアにも根付いている地産地消の地のものを食すということを実現した、兵庫県丹波産の香りまで甘い「夢丹いちご(むーたんいちご)」をこれでもかという程使用した真っ赤なズコット。使用している赤いリキュール「アルケルメス」は、フィレンツェの修道院で作られたのが始まりとされる甘く香り高いエキゾチックな味わいです。アルコールを飛ばしてからスポンジに染み込ませ、イタリアの香りを感じながら食べ進められます。(※夢丹いちごは5月中旬までの限定)



【あふれるゴロッと果実&自家製マスカルポーネクリーム】

・価格:1,180 円(税込価格 1,275 円)/1 カット

ミックスジュース好きな関西圏の方々にもオススメな「ゴロッとあふれる果実」を詰め込んだズコット。いちごにキウイ、オレンジ、ぶどうなど5種類以上のフルーツが中からこぼれてきそうな程ふんだんに使用しています。相性のいいほのかにココナッツの香りを加え、どこを食べてもそれぞれのフルーツが活きる味わいです。



■TEAM TAMBA ICHIGO-ICHIEが作る夢丹いちごとは

夢丹(むーたん)いちごは、TEAM TAMBA ICHIGO-ICHIE(チームたんばいちごいちえ)の若手の生産農家7人の男性で結成して生まれた、夢と丹(まごころ)を込めて作られたいちごです。

自然の恵みが豊かで、寒暖差が激しい土地柄を活かしたいちごづくりは、60年前から盛んだったが高齢化が進んでいました。そこで市全体の枠組みとして3農家さんが手を取り、さらに販売流通のプロである「丹波ろじべじ」を加え販路を確保し、グループとして勉強をしながら栽培課題もカバーしあって、甘くてみずみずしい夢丹いちごを作っています。

TEAM TAMBA ICHIGO-ICHIEは、黒豆や大納言あずきといった丹波名産のブランド化を目指し、2021年の春にグループを結成し、活動しています。



■今後の「ローマ商店」について

ローマ商店では、今後もイタリアのエッセンスを取り入れながら異国感やイタリアンサイズのボリューム、憧れを取り入れたチーズメニューで、それを目当てに朝起きたくなくなってしまうメニューを展開していきます。「めざめるストロングな香り」「心がとろけるような甘み」「朝に許されたカロリー」を取り入れたランチにこそ食べたいメニューを繰り広げていきます。また地産地消の考え方を取り入れ、今後も近郊野菜や果物を使用していきます。

■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。

■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:10:00~22:00(販売終了 22:00、LO21:00)
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

TEL:03-5466-3456

e-mail: press@kichiri.co.jp