

仕上げはかき氷！関西初「冷やしピザ」始めました 心齋橋のイタリア店で7/2(火)提供開始 ～冷製パスタはあるのに、冷製ピザは無いことから着想～

「イタリア酒場料理 チェルピーナ邸」（大阪府大阪市中央区南船場4-4-8 クリエイティブ心齋橋ビルB1F）で、7月2日(火)から8月31日(土)までの夏季限定メニューとして「冷やしピザ」の提供を開始いたします。

■女性ローマピッツァ職人が考案！桃・トマト・かき氷を使ったキュートな「冷やしピザ」

当店のローマピッツァ職人・下瀬亜美の「冷製パスタはあるのに、なぜ『冷やしピザ』は無いのか？」という疑問から生まれた7月2日(火)より提供を開始する「冷やしピザ」（980円、税込）。当店自慢のアツアツのピザを、どうすれば、冷めても美味しく提供できるか…改良を重ね誕生しました。

ピザには、桃モツアレラのカプレーゼをはじめ、コンポートして少し甘めに仕上げたミニトマトなどを乗せ、仕上げに桃のかき氷を添え、キュートな一品に仕上げました。また、生地に砂糖を練り込んで、冷めても美味しく召し上がって頂けるよう工夫しております。

熱さを乗り切るための一品として、当店の「冷やしピザ」をお客様に楽しんでもらえたらと思っています。



「冷やしピザ」（980円）

■「冷やしピザ」概要

メニュー名：冷やしピザ
提供期間：7月2日(火)～8月31日(土)
価格：980円（税込）
具材：全5種
桃・モツアレラチーズ・トマト・バジル・パセリ
直径：約20センチ



ボナベティート亜美こと
下瀬亜美と「冷やしピザ」

■「イタリア酒場料理 チェルピーナ邸」店舗概要

店名：イタリア酒場料理 チェルピーナ邸
住所：大阪府大阪市中央区南船場4-4-8クリエイティブ心齋橋ビル B1F
電話番号：06-4708-7745
営業時間：ランチ＝11時30分～15時（L.O.14時）
ディナー＝18時～23時（L.O.22時）
席数：40席
定休日：月曜



イタリア酒場料理 チェルピーナ邸

ぜひ貴社媒体等でお取り扱いいただけますよう、宜しく願い申し上げます。

●取材に関するお問い合わせ●

イタリア酒場料理 チェルピーナ邸 広報事務局：齊藤 八尾
TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp