

その美味しさと面倒くささで沈黙は必至。新しい生活様式を物理的に実現させました 西宮の洋食店「土筆苑」が6/18から「沈黙のナポリタン」提供開始 ～殻付きロブスターやムール貝を使った“日本一食べるのが面倒な”ナポリタン爆誕～

西宮の老舗洋食店「洋食とワインのお店 土筆苑」（兵庫県西宮市高松町11-2）では6月18日（木）から、日本一食べるのが面倒なナポリタン「沈黙のナポリタン」（税別1,800円）を提供します。「新しい生活様式」に「料理に集中、おしゃべりは控えめに」とあることから、殻付きロブスター、サザエ、シジミなど口に運ぶまでが大変な食材を使い、否が応でも黙ってしまうメニューに仕上げました。



新しい生活様式を応援する「沈黙のナポリタン」（税別1,800円）

「作るのも大変なんですよ・・・」
と不満をこぼす大谷シェフ

■日本一食べるのが面倒くさい料理が誕生。食べるのに夢中で黙ってしまうので、新しい生活様式にもフィット

「沈黙のナポリタン」は日本一食べるのが面倒くさい（※当社調べ）ナポリタンです。新型コロナウイルスの流行以降、厚生労働省が「新しい生活様式」を公表するなど人々の生活は以前と様変わりしました。「新しい生活様式」実践例の中に「料理に集中、おしゃべりは控えめに」とありますが、分かっているけどできないのが人の性。複数人で来店すればなおのこと。そこで当店では「カニを食べると無口になる」理論を応用し、口に運ぶまでが大変な食材を揃えてナポリタンに仕立てました。殻付きロブスターやサザエ、ムール貝などをトマトソースで炒め、それぞれの素材を生かした味付けに仕上げましたので、食べるのが面倒なのはもちろん、その美味しさに黙って食べるを得ないはず。作る方も大変なので前日までの予約制、一日5食限定としました。

当店としましては「新しい生活様式」に少しずつ慣れてもらい、またこのような企画を通して外食産業復活の一翼を担えればと思っています。

■大谷シェフのコメント

ロブスターや、ブラックタイガーなどをトマトソースで煮込み、それとは別にナポリタンを作るので作業は2倍。仕入れから提供、殻の処分まですべてが面倒です。ただ、当たり前にはたすら美味しいです。

■企画詳細

メニュー名：沈黙のナポリタン

価格：1800円（税別）

期間：6月18日（木）～7月31日（金）

提供条件：作るのが大変なのでディナーのみ。一日5食限定で勘弁してください

手順：①：殻付きロブスター、ブラックタイガー、サザエ、ムール貝などを
トマトソースで炒めます

②：ナポリタンを作ります

③：①と②を合わせます

※当日用意はあまりに面倒なので、前日までに要予約



食べづらい食材を集めました

■「洋食とワインのお店 土筆苑」詳細

住所：兵庫県西宮市高松町11-2

電話番号：0798-65-3366

営業時間：ランチ＝11時～15時、ディナー＝17時～22時

席数：34席

定休日：月曜日



＜報道関係のお問い合わせ＞ ご不明点はお気軽にお尋ねください

洋食とワインのお店土筆苑 広報事務局 担当：八尾・田村

TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp