

店内の工房で作る出来立てフレッシュチーズを提供 “地元食材”使用したパナソニックセンター大阪のチーズ&ホットサンドカフェで 7/8より「モッツアレラチーズ作り体験」開始

パナソニック株式会社（大阪府門真市）は、パナソニックセンター大阪（大阪市北区大深町4番20号 グランフロント大阪 南館内）2階のカフェ「Re-Life ON THE TABLE」で7月8日（水）より、定期的にモッツアレラチーズ作りが体験できるワークショップをスタートします。

■「鮮度が命」!切ると生クリームが流れ出るチーズ“ブッラータ”や大阪名物!?“かすサンド”

「食」を通じて新しいくらしのヒントを発見できるカフェ「Re-Life ON THE TABLE（リライフ オン ザ テーブル）」。ナチュラルなウッド調の店内にはチーズ工房があり、昨今注目されているブッラータや定番のモッツアレラなど出来立てのフレッシュチーズを提供します。生クリームをモッツアレラで包んだブッラータは、イタリア発祥で賞味期限がとても短く、鮮度が重要です。地産地消にこだわり、「泉州ハム」や「犬鳴豚」など関西の食材を揃えるほか、大阪名物「かすうどん」の油かすを具材に取り入れた「かすサンド」（800円）や「泉州ベーコンのBLTフレンチホットサンド」（980円）など15種類のホットサンドも用意しました。また、ジャムやソースなどは、パナソニックの家電を使用した家庭でもプロの味を再現しやすいレシピとなっています。ハーブやレモンなどのフレーバーが付いたテイクアウト用のモッツアレラチーズも取り揃えています。 ※価格は全て税込みです。



ブッラータチーズ



かすサンド



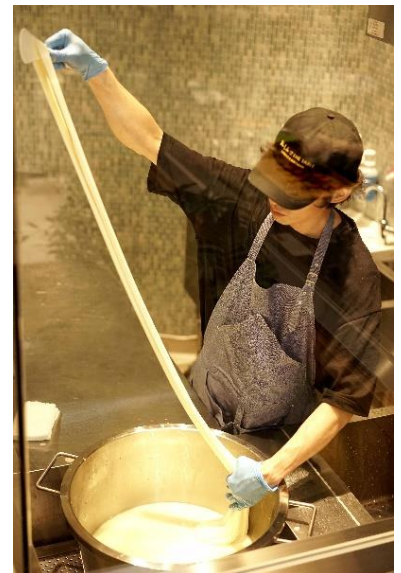
泉州ベーコンのBLTフレンチホットサンド

■シェフ直伝！新鮮なモッツアレラチーズ作りが体験できる！8月は親子体験も予定！

フレッシュモッツアレラチーズ作り体験ができるワークショップを7月8日（水）より定期的に開催します。毎日工房でチーズを作っている「Re-Life ON THE TABLE」のシェフが1回1組限定でレクチャーします。緑あふれるオープンキッチンで、できたてならではのもちもちとしたチーズの弾力やミルクの香りが感じられます。作りたてのモッツアレラは、その場でご試食頂けます。選べるワンドリンクとお土産付き。8月には、夏休み企画として、親子での体験も予定しております。

■手作りチーズ体験概要

イベント名：【工房直伝】モッツアレラチーズ クラフト体験
日時：定期的に開催予定
7月は8日（水）と22日（水）の
11時30分～13時、15時～16時30分、18時30分～20時
場所：Re-Life ON THE TABLE内オープンキッチン
持ち物：エプロン 参加費：3,000円（税込み）
人数：コロナ感染予防のため、1回1組様限定（上限4人）
申し込み方法：WEBにて受付（<https://center-osaka-event.jpn.panasonic.com/public/seminar/view/14004>）
※一般の体験者が取材OKの場合、撮影可能です。
※記者やリポーターの体験もして頂けますので、日程などご相談下さい。



店内の工房の様子

●取材に関するお問い合わせ●

パナソニックセンター大阪広報事務局 担当：やお・なかの
TEL：06-4708-3766 メール：pr@raple.co.jp

■リユースカップで“森パフェ”！環境に優しい食のライフスタイルを提案

同店では、環境に優しい食のライフスタイルの提案・発信する場としても考えており、プラスチックごみ低減に貢献する食器「セルロースファイバークップ（※）」を使ったスイーツ“森パフェ”や、器も食べられるエコなパフェ“リ・パルフェ”を提供します。

「食材へのこだわり」「手づくりの楽しさ」などをテーマに、今後、生産者やシェフによる実演・セミナーの開催を行う予定です。

※高濃度セルロースファイバー成形材料を活用した環境配慮型リユースカップ。アサヒビール株式会社と共同開発し、2019年8月9日からテスト展開。



森のティラミスパルフェ
1,080円（税込み）

■店舗概要

店名 : Re-Life ON THE TABLE (リライフ オン ザ テーブル)
住所 : 大阪市北区大深町4番20号 グランフロント大阪南館2F
電話番号 : 06-6359-4750
営業時間 : 11時～20時(ランチタイム11時～15時)※6月25日現在
定休日 : 不定休
HP : https://www.panasonic.com/jp/corporate/center-osaka/floor/floor_2f/re-life_table.html
客単価 : 900円
店舗面積 : 約322㎡
席数 : 105席 ※現在、ソーシャルディスタンス確保のため席数を減らしています。
事業主 : パナソニック株式会社
企画・内装設計・運営 : UDS株式会社

■「森」がコンセプト！グランフロント大阪内のパナソニックセンター大阪がリニューアル

「都市の中の居心地のよい森」をコンセプトに、パナソニックセンター大阪2階を一部リニューアルして、6月8日より新たにコミュニティエリアオープンしています。

本エリアは、エントランススペースの「Re-Life サロン」、食を通じてくらしのヒントが発見できるカフェ「Re-Life ON THE TABLE」、快適な空間を共創する体験型実験スペース「Re-Life ラボ」の3つのスペースで構成されます。

パナソニックの空間ソリューション技術を駆使し、自然をモチーフにした快適な環境を構築。同センターが提案する心と体にとってより良いくらしを見つめ、語りあえるリラックス体験を提供します。さらに空間が人にもたらす感性を研究し、快適な空間とくらしの共創を推進してまいります。



コミュニティエリア（2階フロア）



Re-Life サロン

■施設概要

施設名 : パナソニックセンター大阪
住所 : 大阪市北区大深町4番20号 グランフロント大阪南館2F～地下1F
開館時間 : 11時～20時 ※6月25日現在
(一部サービスは18時まで)
休館日 : 不定休(地下1Fリビングフロアは水曜日(祝日は除く)、夏季・年末年始休館)
お問い合わせ : 0800-170-3860 (フリーコール)
HP : <https://panasonic.com/jp/center-Osaka/>

是非、貴社媒体でお取り扱いして頂きますようお願い申し上げます。
不明点などありましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

パナソニックセンター大阪 広報事務局 担当：やお・なかの
TEL : 06-4708-3766 メール : pr@raple.co.jp