

大阪都島駅すぐ！8月17日 OPEN！新感覚ピッツァ“揚げピッツァ”が名物のイタリアンダイニング「PIZZA FORTUNA・ピッツァ フォルトゥーナ」が誕生！～幻の小麦粉を使用した本格ピッツァや揚げピッツァをリーズナブルに楽しめる～

2018年8月17日、都島駅にイタリアンダイニング「PIZZA FORTUNA・ピッツァ フォルトゥーナ」(大阪市都島区都島本通2-9-14)が新たに誕生しました。

立地は大阪メトロ谷町線都島駅徒歩約4分、大阪環状線桜ノ宮駅徒歩約5分と好立地。

本格ピッツァや新感覚ピッツァ「揚げピッツァ」を中心に、前菜や肉料理、揚げ物などお酒をあてにできる料理も楽しめるイタリアンダイニングとなっております。

こだわりはなんといっても自家製の生地。その希少価値から「幻の小麦粉」とも呼ばれる国産の小麦粉“はるゆたか”を熟成させてつくる自家製生地はなめらかでいて、しっとり、もっちりとした食感が特徴的。

はるゆたかを使用した本格ピッツァは約10種類、950円～ラインナップ。

定番のマルゲリータを始め、フルーツをふんだんに使用したデザートピッツァなどをご用意。

同じく「はるゆたか」の小麦粉で作る揚げピッツァも名物として人気です。

自家製の生地で具材を包み、フライヤーで揚げる揚げピッツァの美味しさの秘密は、揚げ物を美味しく揚げる最新の調理器具を導入していること。導入することで、油の吸収率約50%オフが実現。油っこくなくヘルシーで、サクッ、フワッ、モチッとした食感がやみつきになります。揚げピッツァも約10種類、550円～ラインナップ。一番人気は「半熟玉子のカルボナーラ揚げピッツァ」。自家製トマトソースにチーズとイタリアンミンチを包み、とろ～り半熟玉子を乗せています。

今後は、子供ピザ焼き体験などイベントも開催予定。

【店舗名】PIZZA FORTUNA (ピッツァ フォルトゥーナ)

【所在地】大阪市都島区都島本通り2-9-14

【席数】19席(内、カウンター7席)

【営業時間】11:30～14:30、17:00～23:00(L.O.)

【定休日】不定休

【お問い合わせ先】

PIZZA FORTUNA

担当：古川麻衣 06-6210-7230