

打倒コロナ！京都のピザカフェがイートイン再開に伴い、 コロナを乗り越える新メニュー開発

～ コ(コーン)・ロ(ローストチキン)・ナ(ナス)を使ったピザや、三蜜フロート ～

京都・伏見にある、だしを使ったピザを提供するピザカフェ「Pizza Cafe TakemuRa (ピザ カフェ タケムラ)」(京都市伏見区中島外山町18)は2020年5月30日(土)にイートインの営業を再開し、コロナを乗り越える新メニュー「コ・ロ・ナに負けないピザ」、「三蜜！コーヒーフロート(しゃりっと氷)」の提供を開始いたしました。



コ・ロ・ナに負けないピザ



三蜜！コーヒーフロート(しゃりっと氷)

2019年11月23日にオープンした当店。今年3月には連日ご予約のお客様で満席の日が続いており軌道に乗ってきたかと思いきや、突然のコロナ禍でやむなくイートインの営業を自粛しておりました。その影響で、6月に予定をしていたデリバリー業務を急遽1カ月早め、軽四自動車・三輪バイク・三輪電動アシスト自転車そろえ、5月1日(金)に宅配ピザを開始いたしました。緊急事態宣言が解除され、テイク&デリ業務とともに、5月30日(土)からは三密を避けつつイートインの営業を再開。コロナ&夏バテ防止対策として新メニューを開発いたしました。

■アフターコロナに向けて新メニュー開発！コ・ロ・ナ食材を使ったピザや、三蜜フロート

新メニューの「コ・ロ・ナに負けないピザ」は、イートイン再開に向け、季節の野菜であるコーン、たんぱく質豊富でヘルシーなローストチキン、夏野菜代表のナスを使用したピザを試作していたところ、偶然にも**食材の頭文字が「コ(コーン)・ロ(ローストチキン)・ナ(ナス)」**だったことから「コ・ロ・ナに負けないピザ」と名付けました。また、アフターコロナとともに暑い夏がやってくるため、夏バテ防止&コロナ防止としてデザートには、**黒蜜・蜂蜜・水蜜の「三種の蜜」**をかけた「三蜜！コーヒーフロート(しゃりっと氷)」をご用意いたしました。

●取材に関するお問い合わせ●

Pizza Cafe TakemuRa 担当：竹村さと子

TEL:075-748-7508 (携帯：090-9703-7789) E-mail：yoshizawa@jis-post.com

▲▼新メニュー概要▼▲

提供開始 : 2020年5月30日(土)～

新メニュー: ①「コ・ロ・ナに負けないピザ」(1,680円 ※税込1,848円)

→コーン、ローストチキン、ナス(コ・ロ・ナ)をトッピングしたピザ。

②「三蜜! コーヒーフロート(しゃりっと氷)」(590円 ※税込649円)

→黒蜜・蜂蜜・水蜜の3つの蜜をかけたコーヒー風味のフロート。

「Pizza Cafe TakemuRa」とは

2019年11月に京都・伏見にオープン。だしマイスター・だしソムリエ・お米ソムリエ・食用オイルソムリエなど、たくさんの「食」に関する資格を持つピッツァイオーラ(ピザ職人)がプロデュースし、京都らしく、提供するほぼ全ての料理に、世界三大うまみ成分が入った「だし」を使用しているのが特徴です。

「ピザの生地」「焼き方」「だし」にこだわっており、ピザ生地には、ジャパニーズブレンドの粉「MUGI KUBOTA(ムギ クボタ)」を使用。ピッツァイオーラであり、オーナーの竹村が、2018年に誕生したばかりの「ジャパニーズピザ協会」で修業を積み、独自のルートで仕入れた粉を使い、隠し味にだしを使用したオリジナルの生地です。また、当店のピザは「光の窯」で焼き上げており、備長炭で焼いたような石窯同等の焼き方が実現できます。光を使うことで短時間で表面はパリッと、中はふっくらもちっとした食感をお楽しみいただけます。使用しているだしは、昆布や鰹、煮干しを使った「海のだし」をベースに、鶏・豚・牛など肉類の「陸のだし」と、椎茸などのキノコ類の「森のだし」を組み合わせるオリジナルに抽出したあっさりともろやかな味わいが特長です。

当店は2フロア構成となっており、1階はキッチン、デリバリー用として活用。2階はテーブル席14席を用意し、ウッド調のナチュラルスタイルの店内に仕上げております。※現在は席数を減らして営業しております。

■「Pizza Cafe TakemuRa」店舗詳細 ※営業短縮中

店名: Pizza Cafe TakemuRa (ピザ カフェ タケムラ)

住所: 京都市伏見区中島外山町18

電話番号: ピザ注文受付TEL = 075-748-7607

予約・お問合せTEL = 075-748-7508

営業時間: ◇イートン=11:30~14:30(L.O14:00) ※ご予約優先

◇テイクアウト/デリバリー受付時間

=11:00~14:00/17:30~20:00

店舗面積: 33.74㎡(1階=15.4㎡、2階=18.34㎡)

席数: 三密を避けるため、MAX10席にて対応

<1階=テイクアウト/デリバリー対応

2階=4人席×2 2人席×1>

定休日: 月・火(どちらか祝祭日の場合は、営業いたします)

公式HP: <https://pizza-takemura.com/>



●取材に関するお問い合わせ●

Pizza Cafe TakemuRa 担当: 竹村さと子

TEL:075-748-7508 (携帯:090-9703-7789) E-mail: yoshizawa@jis-post.com