

新型コロナウイルスにより売上93%減、アフターコロナを生き抜くために 大阪・天満のイタリア料理店が7月上旬、テイクアウト開始 ～真空パックでプロの味を自宅で簡単に再現。お母さんの献立、手伝います～

イタリア料理店「イタリア酒場 炎LAVITA」（大阪市北区池田町6-16）は7月上旬より、真空パックでのテイクアウトを始めます。真空パックでお渡することで、プロが作った料理をそのまま自宅で再現可能にしました。



牛タンシチュー（税込899円）



テイクアウトメニューは20種類以上

■新型コロナウイルスの影響で売り上げは前年比93%減。アフターコロナを生き残るためにテイクアウト開始

「イタリア酒場 炎LAVITA」は2012（平成24）年に天満駅近くにオープンしたイタリア料理店です。魚料理はもちろん、牛や鶏などを扱い、色々な用途で使えるお店として親しまれていますが、新型コロナウイルスの影響で今年4月の売り上げは前年比93%減。当店も多くの飲食店と同様新型コロナウイルスの影響で苦しむ一方、我々の活動が進まない限り、取引先や生産者も苦しい状態が続きます。そこで当店もプロの料理人の味を求めている人・料理が苦手な人・料理する時間が取れない人などをターゲットにテイクアウトを開始します。

既存のメニューをそのままテイクアウト仕様に変えても完全には再現できなかったため、何度も試作し、1カ月の期間を経てようやくレシピ化に至りました。

現在は店頭でのお渡しのみですが、将来的にはデリバリーにも対応する予定です。また、加工工場で大規模生産できる工程を整えてネット販売も視野に置いてアフターコロナを乗り切っていきたいと思えます。

■テイクアウト詳細

期間：7月上旬～

支払方法：現金、PayPay、LINE Pay

受渡方法：店舗でのお渡し、あるいは車でお近くまで来ていただければスタッフが車まで商品を届けます。

予約番号：06-4801-8115

※ご予約いただいたほうがスムーズにお渡しできます



魚屋のブイヤベース（税込1,099円）

■「イタリア酒場 炎LAVITA（エンラヴィータ）」詳細

住所：大阪市北区池田町6-16

電話番号：06-4801-8115

営業時間：月曜～木曜＝15時～25時、金曜＝15～26時、
土曜＝13～26時 日曜・祝日＝13時～24時

席数：テーブル＝80席

定休日：不定休



ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

イタリア酒場 炎LAVITA 担当：阿部 裕司

TEL：090-3923-0994、080-4240-1491 E-mail: gasutoro.negima@gmail.com