

イタリアンアンダーグラウンド「merca」 イタリアの“最新×最深”が楽しめる
関西初上陸のイタリア産ジェラート&純度100%の「コールドチョコレート」
7月22日(水)より発売開始

さらに同時期よりルクア大阪のフルーツ店「メルカパーラー」のランチビュッフェが
ケーキやグラススイーツ、かき氷等を拡充しリニューアル！
～手袋や蓋カバー、マイトングで感染拡大防止に万全を尽くして営業します～

国内外で飲食事業を展開する株式会社KICHIRI(本社：渋谷区、代表取締役社長：平田 哲士)が運営する、大阪駅から徒歩5分のルクア大阪「キッチン&マーケット」内のイタリア観光市場「merca(メルカ)」は、関西初のイタリア産ジェラートや、日本では当店でしか食べられないドモーリ社(伊)の「コールドチョコレート」(数量限定)を2020年7月22日(水)より発売を開始します。またフルーツパーラー「メルカパーラー」でも同時期に、アルコール消毒液の設置や手袋の着用を義務付け、マイトングを導入するなど新型コロナウイルスの感染拡大防止に万全の対策を講じた上で、フルーツを使ったスイーツ等を拡充し、ランチビュッフェをリニューアルします。今の季節にぴったりなスイーツが充実したメルカにぜひ癒されにきてみては。



ミキエランのジェラート



ドモーリのコールドチョコレート



大きな器にはカバーを

■関西初のイタリア産ジェラートや日本では当店でしか味わえないドモーリの「コールドチョコレート」を導入

今回、関西初となるイタリアの有名ブランド「ミキエラン」のジェラートを導入。税関での要求項目が厳しいため、「ブランドはイタリアでも、日本の食材を使い、日本で製造」するのが一般的ですが、同製品は、原料となる100%イタリア産のミルクとクリームを始め、イタリア産のサヴォイアルディ・ビスケットやチェリー、シチリア島のレモン、ベルギー産の高品質チョコレート等でそろえ、現地での製造にこだわっています(各種フレーバーに使うチョコやイチゴ、マンゴーなどはイタリア産ではないものもあります)。混ぜる過程で多くの空気と触れてしまう工場製品と違い、創業当初の製法でじっくり作っているため風味を損なうことなく、作り立てのように味わえます。添加物なども一切使っていないのでヘルシーでなおかつ、お子さまにも安心です。

また日本では当店でしか扱っていない、高級チョコレートブランド「ドモーリ」のコールドチョコレートも導入(数量限定)。コールドチョコレートはドモーリによって開発された新しいチョコレートの商品で、口の中で一気に広がる味わいは板チョコ以上にカカオの風味を感じられます。乳成分を使っていないので、マダガスカル産やペルー産カカオの風味をより一層楽しんでいただけます。(※いずれも400円～)

■フルーツパーラーのスイーツを拡充。夏らしく、自分なりにアレンジできるかき氷も

フルーツビュッフェではこれまで常時10種類以上のフルーツ食べ放題や白玉、タピオカ、パンケーキなどスイーツを提供。今回、レモンパンナコッタやラズベリーケーキ、フルーツロールケーキなど6~8種類のスイーツを用意するほか、ビスコッティーやチョコクランチなどの焼き菓子も揃えます。夏季限定商品として、かき氷も用意。季節のフルーツやフルーツソース、生クリーム、練乳などをかけて好きなようにアレンジいただけます。(80分制 2,480円。肉料理がメインのランチプレート付)

■コロナ対策を万全に。手袋や蓋ガード、マイトングで感染拡大防止に取り組みます

従業員の感染防止対策はもちろんのこと、入り口だけでなく、各テーブルにアルコール消毒液を設置。料理をとる際には必ず手袋を着用していただきます。ビュッフェエリアの大きい器には専用のカバーを設置するほか、お客さま一人一人にマイトングを提供。感染リスクをできるだけ抑えられるよう対策していますので、安心してビュッフェを楽しんでいただけたらと思います。

※文中の価格は税別です

【店舗概要】

店名：メルカ
住所：大阪市北区梅田 3-1-3 地下2階 キッチン&マーケットルクア大阪店内
電話：06-6151-2674/080-3738-4028(メルカパーラー)
営業時間 / 定休日：施設に準ずる



●取材に関するお問い合わせ●

KICHIRI 広報事務局 担当：八尾・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp



マンゴー

ジェラートに最も適した、インド産マンゴーを使用。甘すぎず、リッチでフレッシュな味わいが特長です。



アマレーナ (クリーム&チェリー) :

イタリア産ミルク、クリーム、そしてファップリ社のチェリー、と100%イタリア産の原料のみを使用。チェリーの深い甘みと、生クリームの優しい甘みとの完璧なマリァージュを楽しんでいただけます。



ストロベリー

ヨーロッパ産のみのフレッシュストロベリーを使用。新鮮なイチゴを使用することで、フレーバーにより強くリッチな味わいが出ます。



ストラッチャテッラ

イタリアのジェラートの定番のフレーバー。イタリア産のミルクとクリームに、ベルギー産チョコレートとを散りばめた。他のケーキに添えてもよく合うため脇に添えていただくのもオススメです。



チョコレート

ヨーロッパの中でもチョコレートで有名なベルギー産の高品質チョコレートを使用。ベースとなるミルクとクリームはイタリア産100%です。



レモン

シチリア島のレモンのみを使用。1年に2回、計5カ月の間に収穫されるフレッシュレモンのさわやかな甘みです。原材料は常に新鮮で、フルーツそのものの香りと味わいでいっぱいです。

ドモーリ (全2種)



ペルー



マダガスカル

上記について、シングル=400円、ダブル=450円、トリプル=500円 (税別)

フルーツパーラーのリニューアルメニュー (一例)

