

あこう
兵庫県赤穂市の塩カフェ AMAMI TERRACE
冬の幸・瀬戸内の牡蠣を使った「牡蠣グラタン」・「牡蠣のアクアパッツァ」
11月24日より新登場

赤穂化成株式会社（本社：兵庫県赤穂市、代表取締役社長：池上良成）はAMAMI TERRACE（兵庫県赤穂市）にて2023年11月24日（金）より瀬戸内の牡蠣をたっぷり使った「牡蠣グラタン」「牡蠣のアクアパッツァ」を提供開始します。

赤穂の塩の美味しさを伝えるAMAMI TERRACEは、塩・海洋深層水・海産物を使ったランチとスイーツを提供しています。瀬戸内海の播磨灘では、冬に水揚げされる一年牡蠣が有名です。この牡蠣と塩製品を使ったランチメニューを提供いたします。

牡蠣グラタン 前菜付き ¥1,800



今回提供を開始した「牡蠣グラタン」は、牡蠣とお餅が入ったお腹を満たすグラタンです。自家製ホワイトソースに豆乳を使っているので、コクのある味わいが楽しめます。「赤穂の天塩」「天塩 塩胡椒」使用。
*パンはご飯に変更可能です。

牡蠣グラタン（前菜付き） ¥1,800
提供時間：10:00～14:00
主に、土日祝日提供。

牡蠣のアクアパッツァ 前菜付き ¥1,800



昨年好評だった「牡蠣のアクアパッツァ」が再登場します。前菜、サラダ、季節のスープ、パン付き。パンは牡蠣と野菜の旨みが味わえる出汁に浸してお召し上がりいただいても絶品です。

「天塩 塩胡椒」使用。
*パンはご飯に変更可能です。

牡蠣グラタン（前菜付き） ¥1,800
提供時間：10:00～14:00
全日程提供。

AMAMI TERRACEは瀬戸内海を眺めながら、ランチやカフェが楽しめる場所です。日本第一の塩といわれ、日本遺産に認定された“赤穂の塩”を中心に、海洋文化の創造を発信してまいります。

2023年12月には、「味噌作りワークショップ」を3回開催予定です。予約はホームページ<https://web.ako-kasei.co.jp/amamiterrace/>にて承ります（12/15・21・26開催）。

AMAMI TERRACE (アマミテラス) 概要



ワークショップの告知はInstagramで行います。
@amami_terrace



- 運営：赤穂化成株式会社
- 所在地：兵庫県赤穂市御崎2-1
- 開業日：2022年3月13日（日）
- 営業時間：10:00～17:00(L.O.16:30)
ランチタイム 11:00～14:00
- 定休日：不定休
- 営業内容：カフェ。月2回程度、ワークショップ開催
- メニュー：ランチメニュー、塩スイーツ、ドリンクなど
弊社商品を使ったメニューや塩と相性の良い料理をご用意しています。
- 席数：28席
- ワークショップ：最大6名
- 特設サイト：<https://web.ako-kasei.co.jp/amamiterrace/>
- 公式Instagramアカウント：@amami_terrace

■メニュー例

・豆腐煮込みハンバーグランチ ¥1500（税込）

豆腐を使ったハンバーグと味噌を使ったソース。季節の野菜添え。
前菜とスジアオノリの味噌汁付き。

・幸せの塩スイーツ *ドリンク付・前日までの事前予約制 ¥2000（税込）

赤穂の塩を使ったスイーツと季節のフルーツを添えて。

・クリームソーダ ¥550（税込）

瀬戸内海の海に映える、クリームソーダ。



赤穂化成株式会社 について

〈赤穂化成株式会社について〉

社名： 赤穂化成株式会社
本社所在地： 兵庫県赤穂市坂越329
ホームページ： <https://www.ako-kasei.co.jp/>
お問い合わせ： 090-1677-1244（担当：野中）



〈商品画像素材URL〉
<https://web.ako-kasei.co.jp/release/45.html>