

2022年5月30日

株式会社リミックス

## 【PASTA+ (パスタピュ)】カフェレストランで御好評につき 自家製パンのテイクアウトを開始

こだわりの自家製パスタを使用したメニューも大好評提供中

パスタ工房併設のカフェレストラン/ショップ「PASTA+ (パスタピュ)」(運営：株式会社リミックス 本社：大阪府大阪市)は自家製パンを販売開始しました。

### 自家製パンの販売を開始

Pasta+ (パスタピュ)では御好評につき店内でお召し上がりいただいている自家製パンの販売を開始いたしました。

原料は九州産有機小麦粉を使用。

リエヴィトマードレという自家培養酵母を使って低温で長時間発酵するイタリアの伝統的な製法で製造。

その他にグリッシーニやカシューナッツ入りのパンなどを日替わりで販売しております。

販売時間/朝 7:30～夜 20:30

物販コーナーでは厳選フード他、ナチュラルワインや箕面ビールも販売しております。



### パスタ工房で作成した自家製パスタ

店内奥の工房にイタリア製のパスタマシーンを2台を導入。トルテッリーニ、ラヴィオリ、タイアテッレ、ラザーニャなど様々な形状のパスタをハンドメイドもおり混ぜ作ります。その原料には、非遺伝子組み換え飼料で育つ平飼い卵や、国産有機小麦粉をはじめ、最高品質のものを使用いたします。

今後の展開について

テイクアウトメニュー及び確かな技術で冷凍したパスタをビーガン向けも含め販売、または卸販売を目指し開発中です。



## 店内では厳選素材のメニュー

### トルテッリーニ イン ブロード

トルテッリーニは、そのフィーリングに熊本天草の放牧豚 パルマ産生ハム、パルミジャーノチーズ、木次の平飼いわらわら有精卵を主原料にしております。

特徴のある形は、九州産の小麦粉と木次の卵で練った麺を薄くのばし3.5cm角に切って、その中にフィーリングを入れ、まず三角におり、その両端を指輪を作るように繋げて作っています。

ブロード（ブイヨン）は雌鳥を丸ごと  
香味野菜と3時間コトコト  
煮だして  
仕上げしております。

税込 1,980 円



### あか牛 100%ラグーラザーニャ

ほうれん草を練りこんで茹でた緑のパスタと、ラグーソース（ミートソース）、ホワイトソース、パルミジャーノチーズを何層にも重ね合わせ、仕上げに木次乳業のモッツァレラチーズをのせてオーブンで焼き上げます。

ラグーソースにはイタリアのレシピに近い味を求めて、個体別に管理された希少なあか牛を使用。店内でミンチにして調理しております。

あか牛はトレサビリティが確かな上に、その風味がイタリア料理に適しているという理由で使用しております。

ラグーソースはタイアテッレ、じゃがいものニョッキ、トンナレツリでもご提供できます。

税込 1,980 円



## PASTA+ (パスタピュ) 店舗詳細

本格生パスタ工房併設のカフェレストラン

### PASTA+ (パスタピュ)

営業時間：

平日・7時半～21時

日曜・10時～16時 (L.O.15時半)

定休日・水曜日

モーニング 7:30～11:00 (L.O.10:30)

ランチタイム 11:00～15:00 (L.O.14:30)

ティータイム 14:30～17:00

ディナータイム 17:00～21:00 (L.O.20:30)

電話：06-6599-9290

URL：<https://www.pasta-entoen.net>

Instagram：@pasta\_entoen



住所：

〒550-0012

大阪府大阪市西区立売堀2丁目4-4 永端ビル1F

交通：大阪メトロ

本町駅 23番出口徒歩8分

阿波座駅 2番出口徒歩8分

西大橋駅 1番出口徒歩7分

GoogleMap

<https://goo.gl/maps/F4zd1uuJPaoPk2i86>

MAP



## 運営会社

会社名：株式会社リミックス

代表取締役：富永律子

創業：2002年6月

事業内容：

1. 食に関する企画、プロデュース、コンサルティング
2. OEM商品企画、製造（菓子、雑貨等）
3. 売り場作りのセレクト食材、雑貨の卸
4. ネット通販
5. 音楽に関する企画、プロデュース、教育
6. ネットワークを活かしたオリジナル楽曲製作

URL：<https://www.re-mix.co/>

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

株式会社リミックス 広報担当：穂月 TEL：080-4230-6462 email：hozuki@hozukicocoro.jp