

## 冬を寒さを乗り越えるイタリアンレストランの新メニュー

ピアンタ初の鍋メニュー「**選べる！元気いただき ヨーロッパ“こなべ”**」登場

コロナで苦慮する生産者を応援するため、豪華食材をお鍋に！

# 元気いただきますプロジェクトの送料無料サービスにより実現

本場のイタリアン料理ピアンタを運営する株式会社アマノクリエイトは、農林水産省が提供している # 元気いただきますプロジェクトの送料無料サービスを活用し、この冬新たなイタリアン鍋メニュー「選べる！元気いただき ヨーロッパこなべ」を11月20日より提供開始いたします。

「選べる！元気いただき ヨーロッパ“こなべ”」で選べる具材は全部で12種類。産地直送の海産物の具材等は、# 元気いただきますプロジェクトを活用し送料無料で仕入れた食材で、仕入れ送料が無料になった分を、お客様への還元として割引サービスも実施しております。



## ◆ 鍋メニュー「選べる！元気いただき ヨーロッパツアー“こなべ”」 ◆

「選べる！元気いただき ヨーロッパツアー“こなべ”」では、アヒージョをベースとして自分だけのカスタム具材を選ぶことが可能です。具材は全部で12種類あり、A・B・Cそれぞれ4種類ずつを値段別にご案内しております。その中のAセットに入っている産地直送の新鮮な具材4種は、いずれも # 元気いただきますプロジェクトを活用し送料無料で仕入れた食材で、送料分の金額を割引してお客様へ提供いたします。（通常1品500円の具材を送料分200円を割引して提供）

また、アヒージョベースの鍋の味変として、後乗せに「ピッツァマルゲリータ」「チーズ」をご準備しております。こちらは、新型コロナウイルスの影響で旅行へ行けないお客様に少しでもヨーロッパ各地の雰囲気味わっていただきたく、「アヒージョ＝スペイン」「ピッツァマルゲリータ＝イタリア」「チーズ＝フランス」を表現しており、メニューを通じて小さなヨーロッパ旅行を楽しんでいただくことを目的としてメニュー開発をいたしました。

## A (各300円)

青森県陸奥湾産  
蒸しホタテ北海道昆布森産  
生カキ鹿児島県産  
ヒゲナガエビ宮城県三陸産  
あわびつづ貝

## B (各200円)

真いか

タコ

比内地鶏砂肝

土佐鴨せせり

## C (各100円)

ブロッコリー

マッシュルーム

アンデスポテト

レタス&amp;水菜

## その他メニュー金額

・1人鍋：780円

※カスタム具材3種オーダー必須

・バゲット：200円

・メのスパゲッティ：200円



本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先

ピアンタ（株式会社アマノクリエイト）

Mail : media\_info@materialpr.jp

担当：波賀（070-2189-1386） / 江西（070-7789-2792）

## ◆ #元氣いただきますプロジェクトとは◆

#元氣いただきますプロジェクトは、新型コロナウイルス感染拡大に伴うインバウンド需要の減少や輸出の停滞等による在庫をECサイトを通じての解消へ向け、その際にかかる送料の補助を行う、農林水産省インターネット販売推進事業の制度の一環です。これにより、在庫の滞留解消や価格水準の回復を目指します。国の予算から事業者へ送料を補助するため、消費者は各プラットフォーム参加EC事業者の対象ページにて商品を購入した場合、送料が無料になる。現時点では、12月末までに納品完了した商品の送料を対象とする。  
※予算上限額などの理由により、対象期間は変更となる可能性があります。

## ◆ 新メニュー開発背景◆

新型コロナウイルスの蔓延により、店舗の売上にも4割減になるなど大きな打撃が出たピアンタは、農林水産省が生産者を応援する為に実施している「#元氣いただきますプロジェクト」を活用し、様々な具材を送料無料で調達し、お客様へ送料分を安くして提供をしております。冬の寒さが一段と厳しくなる11月に、ピアンタとして初となる鍋メニューの開発に挑戦します。「#元氣いただきますプロジェクト」で、青森県の蒸しホタテや北海道の生カキなど使った新メニューを考案しました。新たに提供開始する鍋メニューでは、コロナウイルスの影響によって複数名でのご来店を配慮いただくお客様に向けた“1人用”の鍋メニューとして提供を開始いたします。

## ◆ 店舗情報◆



イタリア料理店はかっこ良すぎてサラリーマンやファミリーはなかなか入りづらい。誰でも来店しやすい、居心地がいい、を突き詰め、どこにでもあってほしいと思われる店舗を創造しました。ファミレス以上レストラン未満。ありそうでなかったカジュアルイタリアン食堂を実現した1号店となります。あえて気取らない雰囲気を演出することで、会社の同僚とのランチもつい足が運んでしまうような、地域にとって当たり前の存在であることを目標にしています。

最寄り駅：神保町駅

住 所：東京都千代田区神田神保町2-12-2

ジャンル：イタリアン・地中海料理

Q. 「#元氣いただきますプロジェクト」の送料が無料であることでの恩恵は何ですか？

A. 今までは保管スペースがあまりない関係で、送料の高い食材は買うことが出来なかったのですが、送料が無料なことで、気軽に少しの量から買うことができ、色々な食材を試せる（使う）ようになりました。また、送料がかからない分、お客様にはその分安く提供できています。コロナウイルスの影響で店舗としても大きなダメージがありましたが、このプロジェクトに助けられたので、次は我々が沢山食材を注文して、生産者へお返ししたいと考えております。

Q. 「#元氣いただきますプロジェクト」から新たに考えたメニューは、鍋以外にもありますか？

A. 今回新たに創作した鍋料理「選べる！元氣いただき ヨーロッパこなべ」の前身として、産直の具材が選べるアヒージョをメニュー化しました。こちらのメニューも好評で、産直の具材は他の具材よりも割高となりますが、送料分無料分を安く提供出来ているので、お客様からの注文の声を多くいただいております。

本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先

ピアンタ（株式会社アマノクリエイト）

Mail : media\_info@material.pr.jp

担当：波賀（070-2189-1386） / 江西（070-7789-2792）