

あごう  
**赤穂化成の café & workshop スペース**  
**「AMAMI TERRACE (アマミテラス)」 4月の新メニューが登場！**  
**～初夏の暑くなってくる時期にぴったりのスイーツ&腸活ランチ～**

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、4月9日（土）より、食に関するワークショップとカフェを併設した体験型スペース「AMAMI TERRACE（アマミテラス）」にて、弊社が手掛ける海の食材（塩、にがり、海洋深層水等）を使った新メニューの提供を開始いたします。AMAMI TERRACEでは、弊社の日本遺産部が中心となって海の食材を使ったメニューを提供しています。4月の新メニューは、暑くなってくる時期にぴったりのスイーツと、腸活を意識したランチメニューです。



『ぶどうの泡』 ¥350（税込）

パンナコッタにエスプーマで仕上げた、ぶどうの泡を乗せた爽やかな酸味のスイーツです。風味づけに、**海洋深層水のミネラルを与えて栽培したぶどうで醸造した神戸ワイン（白ワイン）**を加えています。  
※アルコールは加熱蒸発させて使用していますが、小さなお子様や妊娠中の方など、ご心配な方はお控えください。

『果肉ゴロゴロ 土佐文旦ゼリー』 ¥500（税込）

**高知県を代表するフルーツ、土佐文旦の果肉がゴロゴロ入ったゼリー**です。ほろ苦い文旦の味わいとゼリー・パンナコッタがマッチします。紅茶のお供にどうぞ。  
※数量限定、4/2から提供しています。



『ティラミス』 ¥500（税込）

豆腐を使っているのでヘルシー。豆腐・マスカルポーネ・塩キャラメルのバランスが絶妙です。バナナの風味が程よく利いているので、最後まで飽きずに美味しくいただけます。  
珈琲との相性◎

【土日祝日限定・ランチメニュー】

『蟹たっぷりのクリームコロッケ』 ¥1,300（税込）

蟹を贅沢に使用した、クリームコロッケです。豆乳を使ったホワイトソースがコクをプラス。ソースの隠し味には、赤みそを使用。  
**海洋深層水で養殖したスジアオノリの香りが漂う**、お味噌汁とご一緒に。



## AMAMI TERRACE (アマミテラス) 概要

- 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.16:00)  
ランチタイム(土・日・祝のみ) 11:30～14:00
- 定休日：毎週月・火 ただし祝日の場合は翌日が休み
- 営業内容：平日はワークショップ&ランチセット。ワークショップの予定が無い日はカフェ。  
土・日・祝日はカフェ。
- メニュー：ランチメニュー、カレー、フレンチトースト、サツマイモスイーツなど  
弊社商品を使ったメニューや塩と相性の良いサツマイモスイーツ等をご用意しています。
- 席数：22席
- ワークショップ：定員8名
- 特設サイト：<https://web.ako-kasei.co.jp/amamiterrace/>
- 公式Instagramアカウント：@amami\_terrace



## ワークショップ 概要

AMAMI TERRACEでは平日（水～金）に食に関するワークショップ、ランチセットを開催します。ワークショップでは、味噌や塩、豆腐作りなどを季節に応じて開催します。



期間：平日（水～金）

時間：10時～14時

ワークショップの内容：味噌・塩・豆腐作りなどを予定。

Instagramと弊社ホームページでお知らせします。

参加費：4,000円～ランチがセットになっています。

ワークショップの内容によって金額が変更になります。

## 「赤穂の天塩（あこうのあましお）」について

### 〈商品概要〉

#### ①江戸時代から守られてきた、赤穂伝統の味

塩のまち赤穂で江戸時代から続いている赤穂伝統の差塩（さしお）を継承し、にがりを含んだ塩カドの無いまろやかな塩に仕上げています。

#### ②おむすび・お漬物・普段使いの料理塩に適しています。

にがりを含んだあら塩なので、食材に密着しやすく、浸透力、発酵促進に優れています。また、食材の良さを引き立て、お料理の味を深めます。

・お求めは、全国のスーパーで。

・天塩ブランドサイト：<https://www.amashio.co.jp/products/brandsite/amashio/>



### 〈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/47.html>