



あこう
【兵庫県赤穂市・AMAMI TERRACE】 秋を感じて小腹を満たす
新メニュー9月11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9月11日（月）より秋を感じて小腹を満たす新メニューの提供を開始します。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おり、今回“赤穂の塩”を使った「天塩モンブランパフェ」と「オープンサンド」、ホットメニューとして紅茶3種類をラインアップします。

“塩”で味わう、「天塩モンブランパフェ」 ¥1,300

あましお
「天塩モンブランパフェ」は、秋の味覚である栗とぶどうを使い、アクセントに店内で炊き上げた塩を加えているため、甘味の中に爽やかな後味が感じられます。栗のイガをイメージした揚げ素麺もパフェの表情を豊かにしています。栗とモンブランクリーム、玄米フレーク、杏仁豆腐、コーヒーゼリーのマリアージュをお楽しみください。

天塩モンブランパフェ ¥1,300

提供時間：14:00～16:30



海洋深層水で養殖した、ニジマス使用「オープンサンド」 ¥1,000

海洋深層水で養殖したニジマスのオープンサンドです。店内で炊き上げた塩と、たっぷりのオリーブオイルでいただきます。トロリとした食感のニジマスがたっぷり楽しめます。チーズとハムのサンドも大満足のお腹を満たす一品です。

自社養殖のニジマスは今回のメニューで初めて使用します。低温で安定している海洋深層水で養殖することで、1年を通してニジマスの陸上養殖が可能になったエシカルな食材です。

オープンサンド ¥1,000

提供時間：10:00～11:00、14:00～16:30（ランチ時間は除く）



マイティーリーフの「紅茶」 3種類 ¥500

ホットドリンクとして、3種類の紅茶を提供開始します。
紅茶はマイティーリーフのオーガニックティーを使用しています。

オーガニック ブレンドティー ¥500

オーガニック アールグレイ ¥500

ワイルdstロベリー ハイビスカス ¥500

提供時間：10:00～16:30



AMAMI TERRACEは瀬戸内海を臨みながら、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。

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、カレー、フレンチトースト、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>