

あこ  
兵庫県赤穂市の塩カフェ AMAMI TERRACE  
秋を感じる「幸せの塩スイーツ」 10月1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10月1日（日）より秋を感じる「幸せの塩スイーツ」（事前予約制）の提供を開始しました。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、店内で炊き上げた塩を使い、塩スイーツのプレートを提供いたします。

「幸せの塩スイーツ」は、塩の町で頂くスイーツとフルーツ、ドリンク付きのプレートです。  
季節に応じて盛り付け内容が変わり、“赤穂の塩”で味わうメニューです。  
\* 前日までの事前予約制、14:00～16:30の提供。

## ワイン塩で秋を盛り上げる「幸せの塩スイーツ」ドリンク付き ¥2,000



今回提供を開始した秋を感じる「幸せの塩スイーツ」のプレートは、ワイン塩で食べるアップルパイ、手作りぶどうシャーベット、季節のフルーツ、塩胡椒を添えた芋羊羹、店内で炊き上げた大粒の塩を添えたマロンタルト、マンゴー杏仁豆腐です。それらをアンズソースで結んでいます。

ワイン塩と大粒の塩は店内の手作り。塩胡椒は自社製品の「天塩 塩胡椒」を使用し、甘さの中にもアクセントを加えています。瀬戸内海と伊和都比売神社の鳥居を眺めながら、ゆったりと秋を感じるメニューです。

**幸せの塩スイーツ（ドリンク付） ¥2,000**

**提供時間：14:00～16:30**

**\*前日までの事前予約制**

## 塩で味わう「アップルパイ」 ¥800

店内で炊き上げた塩を付けて味わうアップルパイを提供開始しました。  
バニラアイスとキャラメルソースの甘味を塩が爽やかな後口に仕上げています。

**アップルパイ ¥800**

**提供時間：10:00～16:30**

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。



## 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>