

あこ
**兵庫県赤穂市の塩カフェ AMAMI TERRACEで海を眺めながらカフェ&ランチ。
「ノンアル ソルティードッグ」、「ティーソーダ」、「桃のクリームソーダ」、
「マンゴーパウンドケーキ」、「担々豆乳素麺」7月19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2024年7月19日（金）より夏のドリンクメニューとして、塩で味わう「ノンアル ソルティードッグ」、「ティーソーダ」、「桃のクリームソーダ」、スイーツメニュー「マンゴーパウンドケーキ」、ランチメニューとして「担々豆乳素麺」の提供を開始します。

赤穂の塩の美味しさを伝える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います。今回の新メニューでは、塩を利かせたドリンクや食欲を増進させるピリ辛ランチメニューの提供を開始します。

ノンアル ソルティードッグ、ティーソーダ 各¥650



「ノンアル ソルティードッグ」

塩作りワークショップで好評のノンアル ソルティードッグをメニュー化。塩の結晶が細かくてグラスに付けると美しい海洋深層水の焼き塩「天海の平釜塩」をグラスのフチにまとい、塩と相性の良いグレープフルーツジュースをソーダで割ったドリンクです。汗をかいたときの塩分補給にもぴったりです。

「ティーソーダ」

暑い夏にぴったり。紅茶にレモンとマンゴーの果肉で爽やかな味わいが楽しめるティーソーダです。

ノンアル ソルティードッグ

ティーソーダ 各¥650

提供時間：10:00～16:30

桃のクリームソーダ ¥800



見た目・味わい共に爽やか。夏の海を眺めながら味わうスペシャルドリンクです。期間限定。

*果実の仕入れ状況に応じて、提供いたします。

桃のクリームソーダ ¥800

提供時間：10:00～16:30

マンゴーパウンドケーキ ¥750



爽やかな甘味が楽しめるマンゴーパウンドケーキが新登場。塩と一緒に味わうと、後味爽やか。店内で炊き上げた大粒の塩を添えてお召し上がりください。

※ドリンクは別売でセット割あり。

マンゴーパウンドケーキ ¥750

提供時間：10:00～16:30

担々豆乳素麺（前菜付き） ¥1,500



昨年人気だった胡麻豆乳にラー油を利かせたピリ辛の冷製素麺です。素麺は兵庫県産「揖保乃糸」を使用。ゆで卵は、塩でしっかり味付けした塩たまごを使用。

前菜とスジアオリの塩むすびが付いたお腹を満足させる逸品です。

前菜の冷奴は、赤穂の天日塩を挽いてお召し上がりいただきます。

担々豆乳素麺 ¥1,500

提供時間：11:00～14:00 ※無くなり次第終了



【お土産ショップ】

AMAMI TERRACEは、塩に関するお土産を販売しています。店内で炊き上げる赤穂の塩、飲む出汁、赤穂市で大人気の学校給食「鶏肉のレモン漬けたれ」など。市内のお土産物店では購入できない、オリジナル商品を取り揃えています。

「ノンアル ソルティードッグ」に使用している「天海の平釜塩」は¥430で販売しています。

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。

大阪万博のひょうごフィールドパビリオンに認定された「塩作りワークショップ」は平日・事前予約制で開催しています。予約・開催リクエストはホームページ<https://web.ako-kasei.co.jp/amamiterrace/>にて承ります。

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 ¥1600（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 ¥600（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）

【本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ】

赤穂化成株式会社 日本遺産部 担当：野中

TEL：0791-48-1140 FAX：0791-48-8977 MAIL：knonaka@ako-kasei.co.jp