

コンセプトは「毎日の食事に、パスタを気軽に」
松屋フーズに“パスタ業態”が初開業！
生パスタ専門店「麦のトリコ」1号店オープン
1月31日（水）午前11時～ 神奈川県川崎市に1号店をオープン

このたび松屋フーズ（本社：東京都武蔵野市、代表取締役社長：瓦葺一利）では、創業以来初となるパスタ業態「麦のトリコ」1号店を、2024年1月31日（水）11時、神奈川県川崎市に開業いたします。



■ソース作りが得意な松屋フーズだからこそ、お客様に「米」以外のご提案を

日常的にご利用いただける「自家製生パスタ専門店」を目標に、神奈川県に初開業

松屋フーズは1966年に創業して以来、牛めし、カレー、定食の「松屋」、とんかつ専門の「松のや」、カレー専門の「マイカレー食堂」のほか、鮎専門の「すし松」、ステーキ専門の「ステーキ屋松」など多くの業態を展開してまいりました。この度、初となる生パスタ専門店「麦のトリコ」を開業いたします。

コンセプトは「毎日の食事に、パスタを気軽に」。ソース作りが得意な松屋フーズの強みを生かし、お客様に「米」以外の楽しみ方をご提案します。

■新ロゴも公開

「麦のトリコ」のロゴは、特徴である楕円の pasta をモチーフに描きました。3本の線がフォークにも見える形。色は、実際に製麺した pasta の小麦色を採用しています。



※イメージ画像

■つるモチ食感の追求と食材と製法にこだわった自信作

松屋フーズの「みんなの食卓でありたい」を体現する日常食として、5種のソースを展開

麺はお米のような歯切れの良いモチっと食感で断面は楕円形。重めのソースにも負けない存在感を意識して作りました。素材にもこだわり、デュラム小麦と北海道産の小麦を融合し、食物繊維を含む全粒粉を配合した麦に、ビタミンEが普通卵の5~10倍あるあさぎり高原ファームの卵、ほのかな甘みや清涼感、なめらかさが感じられる富士山麓の軟水を使用しています。真空ミキサーを使用し、高密度で均一感がある麺を製麺後、寝かし、一番おいしいタイミングで茹でてご提供します。

パスタソースは王道の全5種類。自然なうま味とコクがクセになる「ミートソース」、本物のたらこをふんだんに使用した「たらこ」、麺のつるモチ食感と食材をそのまま味わえる「ペペロンチーノ」、グラナパダーノチーズ×生クリーム×ベーコンによる濃厚体験を楽しめる「カルボナーラ」、トマトのフレッシュ感を最大限に引き出した「トマトソース」をご用意しております。

お値段は3段階。それぞれ5種の味をベースに、ベーシックにお召し上がりいただけるライン、味の変化球を楽しめるライン、贅沢な素材をふんだんに使用したラインの3ラインをご用意しております。この機会にぜひ、ご賞味ください。



店舗名 麦のトリコ

場所 〒211-0025 神奈川県川崎市中原区木月 2-8-1 ビジネスホテルすがた 101

開業日時 1月31日（水）11時

営業時間 11:00~23:00（LO. 22:15） ※営業時間は前後する場合がございます。

座席数 21席

※ドライブスルー、駐車場はございません。



¥880
(tax in ¥968)

Meat Sauce



■たっぷりふわふわチーズの濃厚クリームミートソース

¥1,080
(tax in ¥1,188)



■熱盛!台湾風やみつきミートソース

¥1,280
(tax in ¥1,408)



■ほくして食べるビーフ100%ハンバーグのクリームミートソース

Carbonara



■熟成ベーコンの濃厚カルボナーラ



■キノコと熟成ベーコンの濃厚カルボナーラ



■背徳カルボナーラ厚切りベーコン乗せ

Tomato



■熟成ベーコンとふわふわチーズの完熟トマトソース



■モッツアレラチーズと揚げ茄子と熟成ベーコンの完熟トマトソース



■渡り蟹のトマトクリームソース

Tarako



■いつものたらすば



■なったらすばの大葉のせ



■オムたらすばの大葉のせ

Peperoncino



■麺を楽しむペペロンチーノ



■3種のキノコと熟成ベーコンのペペロンチーノ



■ふりふり海老といくらペペロンチーノ

※写真はイメージです。

SIDE

- サラダ ¥130 (tax in ¥143)
- キャベツとベーコンのスープ ¥130 (tax in ¥143)
- ミニフランス (パン) ¥160 (tax in ¥176)

DOLCE

1日数量限定商品

- 自家製トリコ風プリン ¥420 (tax in ¥462)
- 濃厚プリンをチョコレートスポンジに合わせました。



DRINK

- コーヒー (HOT/ICE) ¥250 (tax in ¥275)
- 紅茶 (HOT/ICE) ¥250 (tax in ¥275)
- コカ・コーラ ¥250 (tax in ¥275)



レインフォレスト・アライアンス認証産国産コーヒー
詳しくは ra.org/ja をご覧ください。

- PERONI (ビール) ¥500 (tax in ¥550)
- リンゴジュース ¥250 (tax in ¥275)
- グラスワイン (赤/白) ¥300 (tax in ¥330)



麦のトリコ 生パスタへのこだわり

- 麦** デュラム小麦と北海道産小麦を使用。
- 卵** 朝霧高原養鶏場の卵を使用。
- 水** 製麺には富士山麓の軟水を使用。