

# PRESS RELEASE

## 報道関係者各位

2020年6月吉日  
株式会社三栄本社

山形市若宮の「菜園ブッフェピソリーノ山形南店」が、  
新型コロナウイルス(COVID-19)の影響を受け  
「ブッフエスタイル」としての営業が継続できず休業する中、  
ブッフエに代わり料理のライブ感を追求した  
「**イタリアン厨房ピソリーノ**」として

**2020年6月18日(木)リニューアルオープンします!!**

オープン記念として、休業中野菜の仕入れができなくなっていた  
契約農家の**天童市岩月ファームさん**から仕入れた  
大玉のフレッシュトマトを使用した「**たっぷりトマトのマリナーラ**」を  
**6月30日(火)まで半額(398円⇒199円税込)**  
で提供いたします。

菜園ブッフエ ⇒ イタリアン厨房  
ピソリーノ ⇒ ピソリーノ



▲たっぷりトマトのマリナーラ、商品を見直しました



▲新しいピソリーノを象徴する看板



▲契約農家の岩月ファームさん

# イタリアン厨房ピソリーノについて

## (1) ピザ生地は店でつくります！職人が石窯で焼くナポリピッツァ



今までも自社工場によるピザ生地を使用していましたが、できたての美味しさ、目の前で製造するライブ感にこだわり、店頭で生地ミキサーを設置し、お店で粉から生地を製造できるようにリニューアルいたします。

その仕入れる粉は、こだわり抜いたイタリア産名門小麦粉カプート社のサッコロツを使ったオリジナルブレンドとし、イタリアの海塩、山形の水、イーストの4種を使用して製造します。

出来上がった生地はじっくり時間をかけて発酵させ、最高の状態を味わっていただきます。

## (2) 独自製法の自家製生パスタ麺を新開発、もちもち感たっぷり



自社工場で新開発した、生パスタ麺を使用いたします。一般的な粗挽きデュラム小麦セモリナではなく、細かい粉状のデュラム小麦フラワーを100%、水と塩だけを使用し、独自のレシピで製造した、無添加自家製生パスタ麺は、山形県民に好まれる、もちもち感たっぷり、コシのある仕上がりです。また、平麺（フィットチーネ）と丸麺（スパゲッティ）の2種類の麺を用意し、料理に合った麺を使い分けています。食べ放題ではなくなった山形南店の、1品1品を魅力ある商品として磨きをかけた、茹でたての新生パスタをご賞味ください。

## (3) ブッフェに代わるライブ感の追求、石窯で焼くハンバーグ誕生



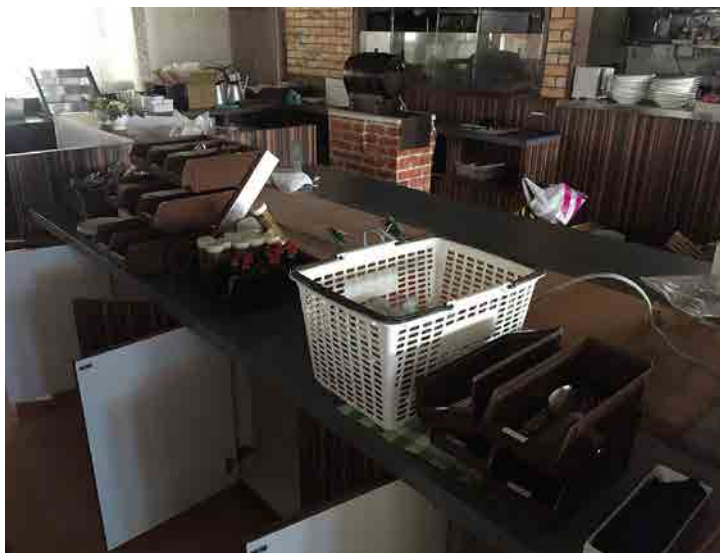
ブッフェという存在は、ピソリーノにとって生命線でありました。それに代わる主役として選んだのが「ハンバーグ」。洋食の中でも老若男女に幅広く人気の料理であり、家族の夕食に選んでいただけるようにラインナップしました。

特徴として、ピソリーノならではの400℃の石窯の高温で肉汁をぎゅっと閉じ込め、お客様の目の前でソースをかけて1分待って仕上げるライブ感を追求しています。無添加の牛肉100%、食べごたえのある190gのこだわりハンバーグは、選べる3種類のソースでお召し上がりいただけます。

# オープンに向け全力で準備中です

6/18(木)オープン直前まで準備中の店内をご希望があれば公開することができます

## (1) 料理が並んでいたbuffet台を、商品受取カウンターに変更



buffetがなくなり、食べ放題ではないお店に生まれ変わる上で、キーポイントになるのが大きくスペースを設けているbuffetコーナーです。

この場所を活用するため、二段となっていた棚をフラットに改装、色も白く整え、「商品受取カウンター」となります。

新しいピソリーノは、つくりたての食材と目の前で作る料理のライブ感を一番の価値として考えている一方で、誰もが求めやすい価格を実現させるために、お客様にセルフで運んでいただくシステムといたしました。

また、注文もタッチパネル、食べ終わった後も食器返却にご協力をいただくことで、美味しいものをリーズナブルに楽しんでいただけるものと考えています。

## (2) デザート冷蔵ショーケースは、新たに始めたテイクアウト用に活用、将来は物販コーナーも視野に



食べ放題のデザート類が並んでいたショーケースは、新しく始めたテイクアウトの資材を置きます。

もともと、店内でお食事された方に向けた限定のテイクアウト販売を2019年10月まで行っていましたが、この機会にテイクアウトをご要望のお客様に伝えられるよう、しっかりと商品開発を行いました。テイクアウトとも相性の良いピッツアを中心に、新開発の自家製生パスタもお持ち帰りできます。価格も店内飲食、テイクアウト共に同価格とし、全て税込み価格でお求めやすくラインナップしています。

将来的には、オリジナルの生パスタ、農家さんの野菜や果物などに、ショーケースを活かしていきたいと構想しています。

## (3) 正面に構えるサラダバーは、新しいピソリーノをPRする場へ



店内に入ると正面に構えていたのが「菜園」を表していたサラダバーの存在でした。今回のリニューアルでは活躍させることができないため、このコーナーに大きめのパネルを設置し、新しいピソリーノを象徴させる「窯焼きピッツア」「自家製生パスタ」「石窯ハンバーグ」という3つの要素をパネルで表現し、お客様に、「あ、変わったんだな」と感じていただけるような場へ改装しています。

# 株式会社三栄本社について

オリジナルブランドとして「とんかつとん八」「どんQ製麺」「ピソリーノ」など。

また、複数のフランチャイザーに加盟して店舗展開を行っているメガフランチャイジー企業です。



## ▼店舗情報

店名：イタリアン厨房ピソリーノ 山形南店

住所：〒990-2453 山形県山形市若宮2丁目17-3

電話番号：023-647-6778

営業時間：10:30～22:00（土日祝 10:00～）※現在は 10:30～21:00

ホームページ：<https://pisolino.info>

## ▼会社概要

商号：株式会社三栄本社

所在地：〒990-2462 山形市深町1-9-10 設立：昭和47年12月8日

代表取締役社長：瀬戸口 仁 電話番号：023-644-2616

資本金：3,820万円 主要事業：総合外食産業

## ▼本件についての問合せ先

株式会社三栄本社 営業企画 課長 高橋 諭（たかはしさとし）

〒990-2462 山形市深町1-9-10 Tel: 023-644-2616

E-mail: [satoshi@saneihonsha.co.jp](mailto:satoshi@saneihonsha.co.jp)

※キャンペーン詳細や店舗取材についてはお時間など出来る限り対応させていただきます。

※掲載や取材にご利用頂ける商品のカット写真・料理写真等は多数ご用意しております。

お気軽にお申し付け下さい。



美味しさと、安心を、みなさまへ。

# 三栄グループ