

2017年10月24日

Ref. 17-1024-061

モスが手掛ける新業態のパスタ専門店  
**「ミアクッチーナ」愛知県初出店**  
**「プライムツリー赤池」内に11月24日（金）オープン**  
～フードコートで楽しめる本格パスタを提供～

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービス（代表取締役社長：中村 栄輔、本社：東京都品川区）は、2017年11月24日（金）、愛知県日進市のショッピングモール「プライムツリー赤池」のオープンに合わせ、フードコート向けのパスタ専門店「mia cucina（ミアクッチーナ）プライムツリー赤池店」を新規オープンします。

「ミアクッチーナ※」は、イタリア語で「私の台所」を意味し、イタリアで代表的な料理であるパスタを、季節感のあるバラエティ豊かなメニューで提供する、本格パスタ専門店です。2016年3月に、兵庫県尼崎市に1号店をオープンし、同年4月には奈良県橿原市に2号店をオープンしました。「ミアクッチーナ プライムツリー赤池店」は3店舗目となり、愛知県での出店は初めてとなります。

※「ミアクッチーナ」ホームページ：<http://www.miacucina.jp/>

「ミアクッチーナ」では、小麦の香りと味をしっかりと楽しめ、かんだ時の歯ごたえが絶妙なデュラム小麦のセモリナ粉100%の乾麺を使用しています。ゆでたての黄金色の麺と「ミアクッチーナ」オリジナルのソースと絡め、できたてアツアツをご提供します。パスタ専門店の味を、お手軽にフードコートでお楽しみいただけます。



【店舗イメージ】

「ミアクッチーナ プライムツリー赤池店」は、モダンテイストを放つ白のタイルと赤を基調にした空間で、一人ひとりの“mia cucina=私の台所”を再現した、カジュアルモダンスタイルです。店舗デザイン、グラフィック、コスチューム、食器などをトータルコーディネートし、フードコートでの食事をお洒落に楽しめる雰囲気演出しています。女性一人でも気軽にご利用しやすい店舗です。

「プライムツリー赤池」は、日進市の赤池という街に誕生します。日進市は名古屋市中心部から電車で30分、車で40分と利便性の高い地域で、赤池は日進市の南西部に位置し、名古屋東部に隣接しています。「プライムツリー赤池」は、地下鉄鶴舞線・名鉄豊田線「赤池駅」から徒歩4分で、国道153号線豊田西バイパスのそばにオープンします。敷地面積約44,700㎡、店舗売場面積約43,600㎡に約180の専門店を有する、中部地方で最大規模のショッピングモールで、駐車場も約2,900台を有し広域からの集客が見込めます。

また今後、ショッピングモールの西に広がる穏やかな丘には、総計画戸数1,440戸を誇る新しい街「日進赤池ヒルズ」が誕生します。地元の方の日常使いとしてのご利用も期待される施設です。

## <店舗概要>

- 店舗名 : ミアクッチーナ プライムツリー赤池店
- 開店日 : 2017年11月24日(金)
- 営業時間 : 10:00~21:00
- 所在地 : 〒470-0126  
愛知県日進市赤池町箕ノ手1番 プライムツリー赤池3F
- アクセス : 地下鉄鶴舞線・名鉄豊田線「赤池駅」 徒歩4分
- 定休日 : 年中無休
- 店舗面積 : 約10.18坪
- 座席数 : 1,000席(フードコート全体の座席数)



【ミアクッチーナ ロゴ】

## <主なメニュー>

【Pasta Menu 10種類 690円~930円】

※商品写真はイメージです。

### マスカルポーネとトマトソース

濃厚なトマトのソースに北海道産の芳醇なマスカルポーネをトッピング。味わい深いパスタです。



### 海老とほうれん草のアメリカヌソース

海老の旨味が凝縮されたアメリカヌソースの、濃厚でクリーミーなパスタです。



### 傑作ボロネーゼ

トマトの存在感とスイートチリソースの甘味が隠し味となっています。どの世代にも好まれる味わいに仕上げました。



### 鉄板ナポリタン

幅広い層に人気のナポリタンをオリジナルのソースで、具たくさんに仕上げたパスタです。



### 【Set Menu】

- サラダとハーフパスタセット 1,080円  
種類を食いたい方にめな、お得なセットメニューです。  
サラダ+ハーフパスタ+ドリンク  
サラダ/生ハムのサラダ・スモークチキンサラダ(いずれか1品)  
ハーフパスタ/(下のハーフサイズいずれか1品)  
ヤリイカとブリッコリーの明太子・海老とほうれん草のアメリカヌソース  
マスカルポーネとトマトソース・傑作ボロネーゼ・鉄板ナポリタン



【サラダとハーフパスタセット例】

### 【Side Menu】

- ゼッポリーネ 8個 300円  
小麦にイーストと海藻を混ぜて発酵させた生地を揚げたもので、もちもちとした食感と磯の香りが特徴のナポリの郷土料理です。
- 生ハムのサラダ(イタリアンドレッシング) 490円  
レタス、グリーンカール、サニーレタス、トレビスなどの数種の野菜に、生ハムやゆで卵、赤・黄のパプリカ、ミニトマトをトッピングした彩り豊かで食べ応えのあるサラダです。



【ゼッポリーネ】



【生ハムのサラダ】

### <報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社モスフードサービス 広報 IR グループ TEL. 03-5487-7371 FAX. 03-5487-7389  
<http://www.mos.co.jp/company/> E-mail. [pr@mos.co.jp](mailto:pr@mos.co.jp)

### <お客様からのお問い合わせ先>

お客様相談室 TEL. 0120-300900

※本資料中の価格はすべて税込です。