

2017年10月24日

Ref. 17-1024-061

## 莫斯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を演出しています。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44,700m<sup>2</sup>、店舗売場面積約43,600m<sup>2</sup>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ーヌソース

海老の旨味が凝縮され  
たアメリカーヌソース  
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、具だくさん  
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  
種類を食べたい方のための、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・スマートチキンサラダ(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ーヌソース  
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

### <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。