

練馬区初！！日本料理の「寿司」がイタリアンに大変身！
和とイタリアンの融合「イタリアン寿司」発売！！
～創作好きなシェフが考案した体に優しい健康料理～

イタリアン料理店「CORNO BIANCO」（東京都練馬区 代表 木藤 基）は練馬区初の寿司を洋風にアレンジした「イタリアン寿司」を新たに発売しました。

本商品は彩り豊かな素材を単に寿司のネタとただけではなく、シャリはイタリアでポピュラーな健康にも良いバルサミコ酢を米酢の代わりに使用した独創的な商品となっています。日頃よりお客様からのリクエストで様々な創作料理を提供してきましたが、「日本人に合ったヘルシーな新しいイタリアン料理を食べてみたい」との要望があり、試行錯誤を重ね創作料理「イタリアン寿司」を発売することとなりました。ネタとしてイタリア産の生ハム、モッツアレラだけでなく、鮮魚のカルパッチョ風といった和のテイストも一部取り込んでおり、味・見た目にこだわった練馬の新しい名物を是非ご賞味下さい！！

「イタリアン寿司」の特長

- ① **米酢の代わりにバルサミコ酢を使用し、ネタである生ハムやモッツアレラに合う味に仕上げております。**
- ② **素材にこだわっており、野菜は代表出身の秋田県の厳選されたこだわりの野菜を使い、新鮮で彩り豊かなものとしております。**
- ③ **仕上げに美容効果もあるオリーブオイルを使用し、体に優しいイタリアン料理となっております。**



【商品名】 イタリアン寿司（要予約）
【数量】 4種類、2貫ずつ（ネタはその日の仕入れ食材によって変わります）
【具材】 秋田県産野菜 バルサミコ酢 生ハム 旬な鮮魚など
【価格】 980円（税抜）

代表の木藤は秋田県出身で高校卒業後20年に亘りイタリアン料理に携わり、どんな方でも安心、温かい気持ちとなるものを作りたいと考え、「CORNO BIANCO」を始めました。店舗は石神井公園駅から徒歩8分と人通りが少ない「隠れ家」として、様々な方に楽しんで頂ける時間と空間を提供しています。CORNOとはイタリア語で「角」を意味し、イタリアでは幸運の象徴とされています。創作イタリアン料理を通じ、地域の皆様にささやかな幸せを届けられればと願っております。

【お問い合わせ先】
イタリアン料理「CORNO BIANCO」
担当：木藤 基
住所：〒177-0041 東京都練馬区石神井町 6-26-18
TEL・FAX：03-6324-0065
E-mail：abcd77mk@ezweb.ne.jp
HP：<http://corno-bianco.com/>

練馬ビジネスサポートセンター
担当：小木祐太 高野直子
TEL：03-6757-2020 FAX：03-6757-1014
E-mail：neri-sapo3@nerima-idc.or.jp
HP：<http://www.nerima-idc.or.jp/bsc/>