

青葉区霊屋下 瑞鳳殿参道入口にある「レストラン パリンカ」 オリジナルソフトクリームの販売を行うショップ「ナポリの青」を 3/28にオープン



伊達政宗の霊廟 瑞鳳殿参道入口に位置するレストランパリンカ（所在地：宮城県仙台市）は、コロナによる社会変化に適応するための取り組みに対して支援を行う「仙台市中小企業チャレンジ補助金」を活用し、開業以来26年に渡ってレストランで提供し続けていたイタリアンドルチェを新たにソフトクリームという形にしてテイクアウト販売を開始することになりました。

レストランパリンカ敷地内に専用のテイクアウトスタンド『ナポリの青』を新設し3月28日グランドオープンいたします。

【メニュー紹介】

仙台いちごとマスカルポーネのソフトクリーム

価格：¥600

マスカルポーネチーズが生乳に溶け込んだ豊かな味わいのソフトクリームに、仙台いちごの爽やかなコンフィチュールをたっぷりトッピングしました。仙台いちごのコンフィチュールは、登米市中田町の「菓房山清」に製造を依頼し、甘みと酸味のバランスを吟味したオリジナルなものとなっております。



ティラミスソフトクリーム

価格：¥600

ティラミスとは誰もが知る人気のイタリアンドルチェ。今回の「ティラミスソフトクリーム」は本来の持ち味をそのままに表現すべく開発した商品です。

生乳の甘味、マスカルポーネチーズのコク、エスプレッソの苦味をしっかりと融合させ、口どけにこだわったオリジナルのソフトクリームとなっております。



ハートフルランドジャージー牧場の低温殺菌牛乳

2種類のソフトクリームの主原料となる生乳は、宮城県大崎市「ハートフルランドジャージー牧場」の希少なジャージー牛乳をたっぷりを使用し、他にはないリッチな味わいとなっております。



【新しい仙台グルメとして】

レストランパリンカは伊達政宗の霊廟瑞鳳殿参道に位置し、たくさんの観光客が訪れる恵まれた立地で営業を行なっております。当店はこれまで宮城県産地消推進店として、多くの地元食材と共にイタリアンレストランを行って参りました。今回開発したソフトクリームが地元の材料をメインとしたイタリアンドルチェである事は至って自然なものと考えております。この2つのソフトクリームが、新しい仙台グルメとして、また仙台観光の賑わいにつながることを願っております。

【パリンカの挑戦】

生活スタイルが劇的に変化した現在、外食の機会が減少する中、ご自宅で上質かつ本格的なレストランの味を再現できるアイテムとして、本格レトルトパスタソース「みやぎパスタ紀行」を2021年に販売開始しました。長引くコロナ禍においてレストランの利用者の減少が続く中、多くのお客様よりテイクアウト商品の要望をいただいております。今回コロナ禍における取り組みの第2弾として観光地という立地も踏まえ、オリジナルソフトクリームの開発をいたしました。アフターコロナ、ウィズコロナの取り組みをこれからも強化していきたいと考えております。

【店舗概要】

ナポリの青

所在地：〒980-0814 宮城県仙台市青葉区霊屋下 19-8

交通手段

* 一ふる仙台「瑞鳳殿前」下車すぐ

* 市営バス JR 仙台駅のりば11より八木山動物公園駅行き「霊屋橋・瑞鳳殿入口」下車徒歩3分

* 仙台市地下鉄東西線「大町西公園駅」下車徒歩15分

一ふる仙台・瑞鳳殿バス停を降りてすぐの場所に店舗がございます。「ナポリの青」の店名の通り深い青の外観のテイクアウトスタンドです。

瑞鳳殿に向かう際も、瑞鳳殿参拝後に一ふる仙台の乗車待ちの時間でも気軽にご利用いただけます。仙台駅から車で10分ほどの立地ながら、周囲は緑が豊かで広瀬川のせせらぎが心地よい場所です。

営業時間：10:00-17:00

定休日：火曜日

運営：株式会社パリンカ

TEL：022-213-7654(レストランパリンカ)

MAIL:palinka@m6.dion.ne.jp(レストランパリンカ)