

平成30年7月9日（月）

ステーキイタリアンマリノ豊田上原店

平成30年7月5日付け日本農業新聞の「猿投の桃の冷製パスタ」の記事を見て、杉下店長にインタビューしました。

まずは、今のおすすめ、猿投の桃の冷製パスタとお店の情報、店長さんの一言、筆者の食レポです。

店長さんへのインタビューを別に掲載していますのでそちらもご覧ください。

【店長さんの一言】

桃の冷製パスタを食べたことがない人が多いと思います。

是非、食べて、この意外性を味わってください。

猿投の桃のほどよい甘さと生ハムの塩味の絶妙なバランス、自家農園（名古屋市緑区大高）産のフレッシュバジルのアクセントがおいしさを引き立てます。今が旬のおいしいパスタです。

7月上旬の桃の品種は日川白鳳です。

当店では、愛知産や地元産の食材を季節に応じて日常的に使っています。

「いいともあいち運動」「豊田市の地産地食」どちらもいい活動だと思います。どちらも参加して、地元を盛り上げていきたいと思っています。後で参加申込書を送りますね。

—ありがとうございます。

【店舗情報】HP：<http://www.marino-net.co.jp>

店舗名：ステーキイタリアンマリノ豊田上原店

住所：愛知県豊田市上原町一丁田71-1

電話番号：0565-85-7888

営業時間：11:00～15:00、17:00～23:00

その他：メニュー内容等詳細は各店舗にてご確認ください。



【桃の冷製パスタ ランチセット】 1, 190円（外税）

・桃の冷製パスタ

（大きめにカットした桃1個、桃ペースト（桃1／2個）分をソースにつかったオイルパスタ） 他スープ、サラダ、パン、ドリンク



【ランチセットを食べた感想】

桃の甘さが優しく、バジルとEXオリーブオイルの刺激を桃ペーストが柔らかく包み、また、生ハムの塩味がアクセントになっていました。

具材：大きめにカットした桃、ミニトマト、フレッシュバジル、生ハム、EXオリーブオイル+すり下ろした桃。細めのパスタ。

カットした桃やすり下ろした桃が褐色になっていないのでびっくりしました。

それぞれの具材を別々にまたは合わせて食べると味が変化しました。

全体のボリュームも十分あり、満腹になりました。