

PRESS RELEASE

東京で大ブームの
スープパスタが
茨城に登場!

メディア
試食会
開催

参加費無料

あみプレミアム・アウトレット
「エノテカ ドオーロ プレミオ」が、
4月より“スープパスタ専門店”として一新!

あふれんばかりのスープと
茨城の地産地消素材を味わう、新感覚パスタ

あみプレミアム・アウトレットのイタリアン「エノテカ ドオーロ プレミオ」が、2026年4月1日(水)からスープパスタ専門店として生まれ変わります。東京でブームを巻き起こしている“スープパスタ”と、地元・茨城の美味しい食材が融合した、ここでしか味わえない特別な一杯をお届けします。

主役は地元・茨城の美味!こだわりの“地産地消スープパスタ”

今回、これまでご好評いただいていたパスタメニューを、すべて“スープパスタ”として一新。いま、東京では専門店に行列ができるほどスープパスタのブームが巻き起こっています。最大の特徴は、このなみなみ注がれたスープ!お皿からこぼれそうなほどたっぷり、見た目のインパクトも抜群です。「エノテカ ドオーロ プレミオ」では、茨城県産の食材をふんだんに使用した“地産地消スープパスタ”を用意しています。



《スープパスタ メニュー一覧》

- 病みつきマトクリーム……………1,298円
- 茨城でつくられたミルクィな生モッツァレラとトマトのカプレーゼスープ……………1,518円
- 奥久慈卵とふわふわロディジャーチーズのカルボナーラ……………1,452円
- 大洗産釜揚げしらすとどっさり葱のジャポネーゼ……………1,298円
- 茨城なら納豆!もって病みつきマトクリーム……………1,408円

※全て税込価格

最後まで美味しい!スープを残すなんてもったいない!

麺を食べ終わっても、お楽しみはこれから!残ったスープにバターライス投入すれば、絶品リゾットに早変わり。バゲットをひたして食べるのも最高です。一緒に窯焼きピザを頼んで、ピザの耳をスープにディップするのもオススメ。最後の一滴まで美味しく召し上がっていただけます。

納豆とトマトクリーム
の意外なリアージュ!?



中でもスタッフのイチオシは、『茨城なら納豆!もって病みつきマトクリーム』!

「えっ、納豆!?!」と驚かれるかもしれませんが、納豆好きにはぜひ食べていただきたい一品。納豆特有のコクとトマトクリームのまろやかさは、病みつきになること間違いなし。他では決して味わえない、当店だけの自信作です。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社メティウスフーズ
担当: 鏑木 英永
電話: 03-3255-1015
メールアドレス: h-kaburagi@metius-foods.com
WEBサイト: <https://metius-foods.com/>

- ◆ 店名 : エノテカ ドオーロ プレミオ
- ◆ 住所 : 茨城県稲敷郡阿見町よしわら4-1-1 あみプレミアム・アウトレット
- ◆ 営業時間 : 11:00~21:00 (LO20:30)
- ◆ 定休日 : 年1回、2月の第3木曜日
- ◆ 予算 : 1人1,600円
- ◆ 電話 : 029-875-6666
- ◆ 坪数席数 : 59坪64席

WEB

HP: <https://www.metius-foods.com/>