

平成元年創業。地域に愛され続けるパスタ専門店

PRIMO PIATTO

【プリモピアット】

鹿児島県
肝属郡
東串良町



トーストに塗るのはもちろん、パスタに和えたり、野菜スティックのディップソースにしたり、アレンジいろいろ。ピーマンのグリーンで食卓を鮮やかに。

特産品のピーマンをもっと手軽にもっと美味しく

県内一位の生産量を誇る、東串良町のピーマン。シャキシャキとした歯ごたえと、苦みが少ないのが特徴で、質の高さから鹿児島県の〈かごしまブランド〉にも認定されています。

東串良町にある老舗のパスタ店〈プリモピアット〉の内村尚史さんは、町の特産品であるピーマンの魅力をもっとたくさんの人に知ってほしいと加工品の開発に着手。国産バターのまろやかな味わいと合わせることでピーマンの風味を引き

立たせつつ、赤唐辛子やブラックペッパーといったスパイスをブレンドし、バランスの良い調味料に仕上げました。

使用するのは地元農家の採れたてピーマン。「短い時間で素早く加熱することで、フレッシュさと美しい緑色を損なわないようにこだわりました。子どもさんでも食べやすい優しい味わいです。いつもの食卓にピーマンの美味しさを気軽に取り入れてもらえたら嬉しいですね」。

PRIMO PIATTO

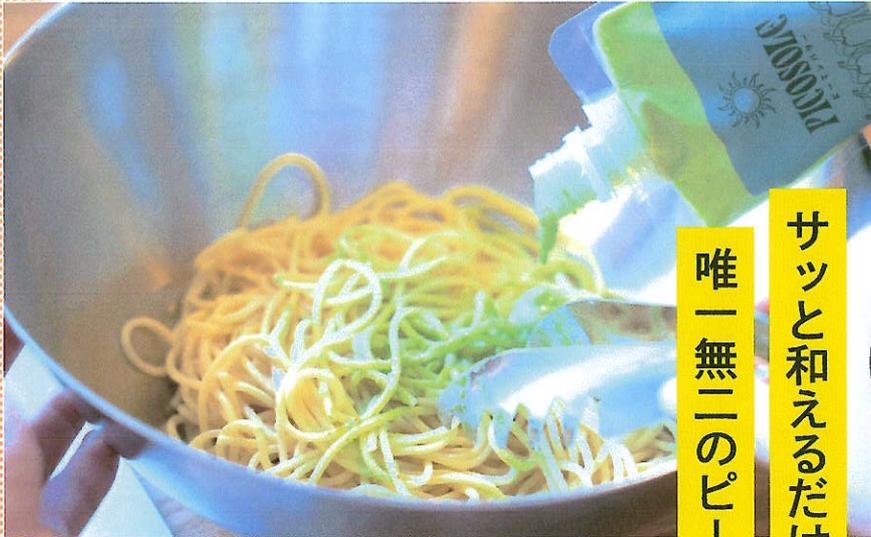


ドイツの建築様式を取り入れた立派な外観が目を惹くパスタ専門店の〈プリモピアット〉。尚史さんの父・義人さんが「田舎でも本物の味を届けたい」と平成元年に創業しました。親子二人で厨房を切り盛りし、アルデンテの絶妙な茹で加減とソースで頂く本物志向のパスタは今でも地域の人達に愛されています。



地元で愛され続ける

本物志向のパスタ専門店



唯一無二のピーマンパスタに

サッと和えるだけで

柔らかな
クリーム状のバター。
パックから絞り出して
使える手軽さも
嬉しい。



おすすめアレンジはパスタ。茹でたてのパスタ100gに対して大さじ2杯ほどのピーマンバターを混ぜるだけ。加熱しすぎると鮮やかなグリーンの色味が褪せてしまうため、サッと和えるのがポイント。「じゃがバターにしても美味しいんですよ。気軽にいろんなアレンジで楽しんでいただきたいですね。」

PRIMO PIATTO

〒893-1611

鹿児島県肝属郡東串良町岩弘2636-1

TEL/0994-63-2523

発行:東串良町役場 企画課 ふるさと納税担当

〒893-1693 鹿児島県肝属郡東串良町川西1543

TEL/0994-63-2630 FAX/0994-63-3138



内村 尚史さん

地元の高校を卒業後、東京の専門学校で調理を学び、10年ほど前に関東からUターン。「役場からの声掛けて地域おこしにも目を向けるようになりました。人との繋がりを大事にしながら店の味を守っていきたいです。」