

# LINA STORES

## LINA STORES (リナストアズ) ロンドン・ソーホー地区のフードシーンを牽引する 人気イタリアンデリカテッセン&レストラン 日本1号店を 2021年夏、東京・表参道にオープン



※表参道にオープン予定の店舗イメージイラスト



株式会社アール・ティー・コーポレーション(本社:東京都中央区、代表取締役社長:花谷聡子)は、この度、1944年ロンドン・ソーホー地区で創業し、イタリアンデリカテッセン(食料品店)やレストランとして絶大な人気を誇る「リナストアズ」の英国外初の旗艦店を、2021年夏に東京・表参道にオープンすることを発表します。第1号店となる「リナストアズ表参道レストラン&デリカテッセン」ではオープンシアター型のキッチンとパスタ工房を併設し、手作りのフレッシュパスタの魅力をお客様にお伝えします。レストランと隣接するデリカテッセンでは、本場イタリアの食料品店さながら、生ハムからチーズ、フレッシュパスタ、パニーノ、デザート、コーヒーなど、厳選した高品質なフードやスイーツをイトインまたはテイクアウトで提供します。



## Lina Stores, established 1944

## 1944年リナストアズ創業



イタリアのジェノバ出身の創業者リナにちなんで名付けられたリナストアズは、1944年にロンドンのソーホー地区にオープンし、現在ではソーホーとキングスクロスに3店舗を構える、人気のイタリアンデリカテッセン&レストランです。75年以上前に創業したリナストアズは、オープン後瞬間に、故郷の味を求めるイタリア人を引き寄せ、ロンドン在住イタリア人コミュニティの“ハブ”となりました。手作りのフレッシュパスタ、生ハム、チーズ、アンティパスト(前菜)で知られるこの店は、年月を重ね、今ではソーホー地区の名所の一つに数えられています。伝統的なレシピを尊重しながら革新的な料理を生み出し、行列の絶えないリアル店舗と、利便性を追求したオンラインストアが融合したリナストアズは、ロンドンのフードシーンに欠かせない存在です。

## The art of handmade pasta

## フレッシュパスタ 手作りの技



リナストアズは、デリカテッセン創業時から、フレッシュな手作りパスタを販売し続けてきました。イタリアで愛されている定番パスタのみならず、知る人ぞ知る、地方の名物料理も取り入れ、イタリア産の小麦粉と新鮮な卵を使って、店内のパスタ専用工房で熟練した職人が毎日手作りしています。伝統的な形からユニークで革新的な形まで、他では味わうことの出来ない特徴的なフレッシュパスタを目当てに、毎日多くのお客様が来店されます。中でも、ギザギザステッチが可愛いシーフードを詰めたクッション型のロンディーニ、30個もの卵黄を練りこんだパスタ生地黒トリュフをかけた濃厚タリオリーニは、リナストアズのベストセラーです。また、グルテンフリーやビーガン向けのパスタメニューもご用意し、健康的な食スタイルを志向するお客様ニーズにも対応しています。

パスタ以外にも、バリエーション豊富なアンティパストがリナストアズの人気の源です。産地と製法にこだわった生ハムや新鮮なチーズはもちろん、イタリア伝統のサンマルツァーノトマトを添えたナスのミートボールやじっくりローストした豚バラ肉のポルケッタパニーノなど、郷土色に溢れたメニューは是非味わっていただきたい一品です。お食事の締めには、イタリアのシチリア島を舞台にした名作映画に登場するシチリアの伝統スイーツ“カンノーロ”や、料理長マーシャの出身地ウンブリア州が誇るデザートワイン“ヴィンセント(聖なるワイン)”で香りづけしたパンナコッタなど、リナストアズならではの特別な手作りスイーツをお楽しみください。皆様のお腹も心も満たされること間違いなしです。



## Challenges and Opportunities after COVID-19 アフターコロナに向けた挑戦



コロナウイルスは人々の食生活に劇的な変化をもたらし、食事や買い物の際の安全性と利便性が消費者の最前の関心事となりました。自粛の中だからこそ、安心して美味しい食卓を囲むことは、日々の暮らしの中で、ますます重要度が増しています。ロックダウンが繰り返し行われたロンドンのリナストアズでは、これまで体験したことのない状況下でのお客様のニーズにお応えするため、高品質な料理や食材をレシピと

共にスピーディーにお届けするオンラインショップを開始し、地元ロンドンではグローサリーショッピングに欠かせない存在となっています。日本オープン時には、リナストアズ表参道の近隣を対象に自転車での近所デリバリーやピックアップを事前予約するクリック&コレクトサービスを実施し、オンラインショッピングも随時開始する予定です。コロナ禍で求められる“食”の新しいサービスをお届けします。

### MESSAGE

Masha Rener, Head Chef

料理長マーシャ・レナーからのメッセージ

私たちがリナストアズが、次のステップとして日本出店を決めたのは、極めて自然な流れでした。なぜなら、伝統や歴史、アートや手仕事が尊ばれる日本の文化的土壌は、私たちの価値観と非常に近いからです。また、イタリア料理と日本料理は、季節の食材を用いた、シンプルで風味豊かな料理を志向する点でも共通しており、上質な食材とプロフェッショナルな職人技が欠かせません。リナストアズが培ってきた、手作りパスタの技や品質へのこだわりは、日本のグルメなお客様にもご満足いただくと確信しています。

そして、日本での最初の拠点となる表参道は、東京から、また世界中から、多種多様な人々が集う、洗練された文化的発信地です。一方、一步小さな路地に入れば、多くのイノベーションを生み出す創造的なエネルギーが宿っています。ロンドン同様、本場のイタリアの味と温かいおもてなしを日本にお届けできることを楽しみにしています。今、私たちは今夏オープンするリナストアズ表参道に向けたメニュー作りに取り組んでいます。皆さまをお迎えする日を、心待ちにしています！



### Shop Information

リナストアズ表参道レストラン&デリカテッセン  
東京都港区北青山3丁目10-5  
スプリングテラス表参道1階  
□ 面積: 約300㎡ □ 客席: 約100席  
<https://linastores-jp.com>

### お問い合わせ

株式会社アール・ティー・コーポレーション  
経営戦略本部 担当: 木島/中谷  
Tel : 03-5205-6041  
Mail : [hello@linastores-jp.com](mailto:hello@linastores-jp.com)