



大阪府泉佐野市のイタリアンダイニング、ラ・トランピスタ。南海電鉄、泉佐野駅から徒歩 13 分の、住宅街に佇む隠れ家イタリアンだ。ラ・トランピスタのメニューは主婦のアイデアから生まれたもの。毎日食べる食卓に“あったらいいな”と思う要素をたっぷり取り入れたカラダ想いのお料理に特にこだわっている。

今回オープンして 16 年目のタイミングで、コメットカトウ製の小型スチームコンベクション CSI3A-G5 を導入いただいた。公式HPをみて、興味を持っていただいたとのことだ。

「スチコンでは主に固い生野菜（かぼちゃ、さつまいも等）や冷凍野菜も素早く加熱できる点が気に入っています。デザートプリン、パンナコッタなども簡単に調理が行えます。スチコン導入前に比べ、とても便利になりました。パートさんも使い方を覚えれば簡単に調理が出来ますので、料理の幅が広がります」とコメントをいただいたのは料理担当リーダーの岩田様。「自分たちの家族が食べるなら…」と、食べる人の笑顔を思い浮かべながら、毎月新しいレシピを考え続けられている。

「旬をたっぷり詰め込んだフルーツパスタや、フルーツ酵素を使ったドリンク、スイーツが人気です」と岩田様。公式HPにオンラインストアも開設されているので、遠方からでも手軽にラ・トランピスタの味が楽しめるのはとても嬉しい。

結婚式の 1.5 次会としてのご利用や、各種貸し切りにも対応しているとのこと。大切な友人や家族での食事や、大切な方と集れる場として、これからも泉佐野で愛され続けていくに違いない。

明るく開放感のある空間



お洒落で気分が上がります



～イタリアンダイニング～

ラ トランピスタ
La Trampista 様

ご使用機器
CSI3A-G5
(ガススチームコンベクション)



住所：〒598-0007

大阪府泉佐野市上町 1 丁目 10-12-4

TEL：072-474-5500

営業時間：ランチ 11:30～15:00 (Lo14:00)

ディナー 17:30～22:00 (Lo20:00)

席数：48 席

定休日：月曜日

カポナータを作ります



スチコンで美味しく
野菜を蒸しましょう

入りました



加熱中・・・



美味しい
カポナータの完成！



前菜 9 種盛り



カポナータ