



NEWS RELEASE

株式会社平和堂

〒522-8511 滋賀県彦根市西今町1番地

2025年2月28日

株式会社平和堂

株式会社ファイブスター

3月1日(土)11時、滋賀県近江八幡市に新規オープン

「PISOLA 近江八幡店」開店のお知らせ

ファイブスターが運営する新業態。本格イタリアンを楽しめるファミリーレストラン

株式会社平和堂のグループ会社である株式会社ファイブスター（滋賀県彦根市、代表取締役社長：柳本啓之、以下「ファイブスター」）は、株式会社ピソラ（滋賀県草津市、代表取締役：鬼界友則）とフランチャイズチェーン加盟契約を締結し、3月1日(土)、「PISOLA 近江八幡店（以下、当店）」を新規オープンいたします。

「PISOLA」は、“リゾート気分で本格イタリアンを”をコンセプトに郊外のロードサイドを中心に展開するファミリーレストランです。南国のリゾートホテルやビーチクラブを彷彿させる店内は、バリから直接仕入れた資材やインテリアによって忠実にリゾート空間を再現しており、カップルや小さなお子様連れの方、家族三世代で楽しんでいただけるレストランとして、幅広いお客様からご好評いただいています。

提供するメニューは「生パスタ、窯焼きピッツァ、リゾット」を中心としたイタリアンです。店内で粉から発酵、熟成を行う“窯焼きピッツァ”や提携先の製麺所から仕入れるモチモチの生パスタ、本場同様にブイヨンで煮込む十六穀米ブレンドリゾットなど、手作りにこだわった本格イタリアンをお腹いっぱい楽しんでいただけます。果汁100%フルーツジュースやバリブレンドコーヒー、厳選した茶葉のみを使用したアムシユティーなど豊富なラインナップのプレミアムドリンクバーは時間を忘れてゆったりと過ごせる魅力の一つです。また、ファミレスならではの手軽さに加え、誕生日や記念日、母の日、クリスマスなど特別な日に利用していただける点も PISOLA の特徴です。シーンを問わずに誰とでも、時間を忘れてゆっくりと非日常のリゾート空間で本格的なイタリアンがお腹いっぱい楽しめる、PISOLA が目指す新しいファミリーレストランをぜひお楽しみください。

PISOLA
resort & restaurant



■ PISOLA の特徴

- ・イタリアンの郊外ロードサイド型ファミリーレストラン
- ・バリ島をイメージした内外観のリゾートレストラン
- ・本格的なイタリアンをリーズナブルに提供する

■ 商品のこだわり

・窯焼きピッツァ

PISOLA のピッツァは熟成・発酵させた生地を手でのばすところから作る本格派のナポリピッツァ。専用の窯を使い、450℃以上の高温で1分～2分という短時間で焼き上げるため、香ばしい小麦の風味があり、生地には適度な水分が残るため、もちりとした食感が楽しめます。また、生地にもこだわっており、小麦本来の風味を残すよう、ごく僅かのイーストと天然酵母を選択。生地を練り過ぎずにつないでいることで、歯切れのよい表面と、モチっとしたコルニチョーネ（ピッツァの縁部分）を生み、心地よい軽い食感を実現しています。

・2種類の生パスタ

もちもちの食感がたまらない PISOLA の生パスタ。生パスタは提携先の製麺所から仕入れるスパゲティとフェットチーネの2種類をご用意。それぞれのソース、具材に対して、適した生パスタを使用しています。ご要望いただければ各パスタへの変更も承ります。

・国産米ブレンドリゾット

イタリアではパスタ同様に主食として食べられているリゾット。PISOLA では本場のレシピ同様、お米を炒めてソースで炊き込むところから作っています。お米には「京の五つ星お米マイスター八代目儀兵衛」と PISOLA が共同開発したリゾット専用の国産ブレンド米を使用しています。

・保存料、化学調味料無添加で安心・安全にこだわったソース

PISOLA のソースはすべて化学調味料、保存料を使用していません。素材そのものの自然なおいしさを感じていただき、お子様から大人まですべてのお客様に安心してお召し上がりいただける料理をご提供します。

・世界各国の厳選された食材

USDA(米国農務省)に格付けされた最高級グレードのプライムビーフ、水耕栽培で育てられた農薬不使用のこだわりレタスに、本場フランスで作られたマイルドで食べやすいカマンベールチーズなど、その他にも多数のこだわり食材を揃えています。

・食材の美味しさを活かすこだわりの調理方法

国産牛を焼いて香りを出し、赤ワイン、イタリア産トマト、香味野菜と一緒にじっくり煮込んで作る濃厚な

ポロネーゼソースや 低温で約 5 時間かけてじっくり火を入れて柔らかく仕上げたローストビーフなど、素材の美味しさを最大限に活かす調理方法にこだわり、それぞれのお店でイチから仕込んでおります。

■店舗情報

- ・店舗名 PISOLA 近江八幡店
- ・所在地 〒523-0896 滋賀県近江八幡市鷹飼町北 1 丁目 9-12
- ・オープン日 2025 年 3 月 1 日 (土) 11 時
- ・店長 山口 亮 (やまぐち りょう)
- ・従業員数 89 名
- ・営業時間 11 : 00 ~ 24 : 00 (ラストオーダー 23 : 00)
※ランチセット販売は 11 : 00 ~ 16 : 00 (土日祝を除く平日限定)
- ・TEL 0748-36-3673
- ・店休日 年中無休
- ・駐車場 43 台
- ・喫煙 全席禁煙
- ・お支払い方法 カード可/電子マネー・QR 決済不可

■店舗の内装イメージ



<注意事項>

当リリースに記載されている内容は、全てリリース時点での情報に基づきます。

当リリースに使用しているパース、イラスト、写真、ロゴ、サイン、地図等はイメージですので、実際とは異なる場合があります。

都合により予告なく内容やスケジュールを変更する場合がありますので、予めご了承ください。