

## パソナ日本総務部 守口・門真で本格イタリアンを楽しめるカフェレストラン「ビナリオ」 イタリアの伝統的なお菓子を堪能できる店として 「マッシモ・アルベリーニ賞」を受賞！

パソナ日本総務部が経営するイタリアンレストラン「Cafe Restaurant Binario（以下、ビナリオ）」（大阪府守口市）が、この度イタリアの伝統的なお菓子を堪能できる最高のお店として評価される「マッシモ・アルベリーニ賞」を受賞いたしましたので、お知らせいたします。



▲授賞式の様子



▲ビナリオが手掛けるイタリアの伝統的なお菓子

「ビナリオ」は、イタリアのスローフードの考え方をもとに、健康に配慮した本格イタリアンをカジュアルに楽しめるレストランです。そしてこの度、当店は「マッシモ・アルベリーニ賞」を受賞し、サレント地方とイタリア全土の伝統的な優れたお菓子を堪能できる最高のお店として高く評価されました。当店では、日本全国より取り寄せたこだわりの食材を活用し、一部は地元食材を使用することで地産地消にも貢献するほか、産地直送の新鮮な旬の食材等、栄養価の高い食事にこだわっています。

また、持続可能な未来のための食文化の創造を目指し、食材を無駄にせず、シェフの巧みな技で「余すことなく」美味しい一皿に仕上げています。さらに、傷や欠けがあっても、その器が持つ物語や個性を大切に、美しいテーブルを彩ります。「持続可能な美味しさ」という新たな視点で、SDGs の理念を、食を通じて実践する当店は、未来を見据えた食のスタイルを提案。サステナブルでありながら、心温まるイタリアンを提供いたします。

### ■ Cafe Restaurant Binario 店舗概要

コンセプト： SDGs を通じるスローフードの考え方を取り入れたイタリアンレストラン

#### ■サルヴァトーレ・マッジョ

1969年イタリア生まれ。イタリアで代々続く郷土料理レストランの家庭で育つ。ミラノ、ローマ、リミニトスカーナで修行後、1994年来日。2000年9月より「Locanda La Lanterna」本店シェフに就任以来、様々な飲食店でシェフとして腕を振るう。2020年11月に「Cafe Restaurant Binario」のグランシェフとして活躍する傍ら、食空間プロデューサーとしても活動。サルヴァトーレの料理は、生まれ育ったサレント地方への愛や、温かく迎え入れてくれた国々への感謝の気持ちを表現している。



※パソナ日本総務部が経営するイタリアンレストラン  
「Cafe Restaurant Binario」の情報をお届けします。

2024年12月18日

営業時間： 平日／11：00～22：00 (L.O. 20：30)  
土日祝／11：00～21：00 (L.O. 20：00)

場 所： 大阪府守口市橋波東之町三丁目2番38号 京阪西三荘スクエア 1F

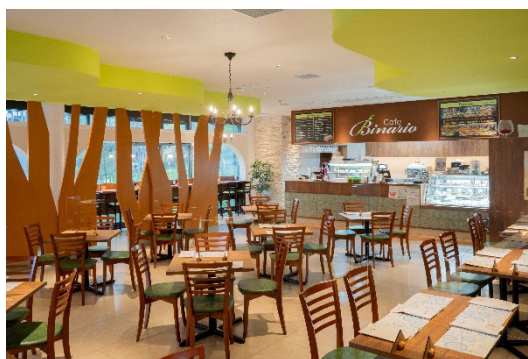
U R L： <https://www.tomo-ni.com/facility/restaurant/>

問合わせ： Cafe Restaurant Binario Tel 06-6993-0847

備 考： ・ Cafe Restaurant Binario は、パソナ日本総務部がパナソニック株式会社からの委託を受け開設する、SDGs な街づくりをコンセプトにしたにぎわいゾーン「TOMO～NI」内に位置しています  
・ 本レストランは、パソナ日本総務部から Maria Garrapa 株式会社に運営を業務委託しています



▲外観



▲内観



▲約 1m の巨大ピザ



▲表彰状

▼報道関係者お問合せ  
株式会社パソナグループ 広報部  
担当／山形、古菅

Tel： 03-6734-0215  
E-mail： [p.kohobu@pasonagroup.co.jp](mailto:p.kohobu@pasonagroup.co.jp)