

2026年4月22日
株式会社平和堂
株式会社ファイブスター

4月23日(木)11時、滋賀県東近江市に初出店

「PISOLA 東近江八日市店」開店のお知らせ

ファイブスターが運営する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3店舗目のフランチャイズチェーン加盟契約を締結し、4月23日(木)に「PISOLA 東近江八日市店（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、リゾー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



■ 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ー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全・安心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ボロネーゼソースや 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。

・リニューアルしたキッズメニュー

○「大人と同じ本格派」を、4 種類のパスタからお子様自身が選べるように

お子様だからといって味に妥協はしません。お店ごとにじっくり煮込んだ化学調味料・保存料無添加の手仕込みソースの生パスタを、食べやすいお子様サイズでご用意。お子様自身が「今日はどれにしよう？」と自分で選べる楽しさもプラスしました。(未就学児は引き続き無料です)

○ 前菜からドルチェまでコース仕立てで、まるで大人気分

ポテトサラダやパリパリチーズの前菜から始まり、メインの生パスタ、そして食後のバニラアイスまで。パパやママと同じように「自分専用のメニュー」が並ぶ体験は、お子様にとってちょっと背伸びした特別な時間です。お子様が目を輝かせて自分のお食事に夢中になってくれるので、その間に、ママも温かいイタリアンを温かいうちにお腹いっぱい楽しめるようになりました。



○ 小学生のお子様もご注文いただけるようになりました

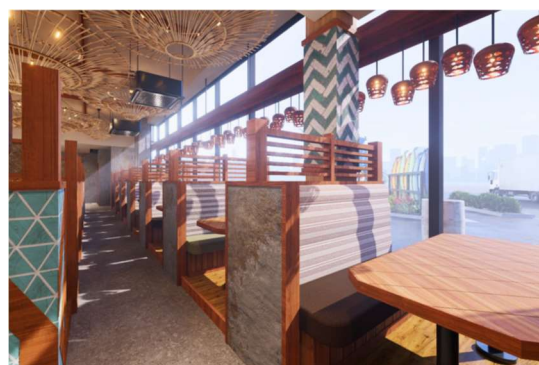
「うちの子はよく食べるから、小学生用も作ってほしい」というたくさんのお声をいただき、食べ盛りのお子様向けに小学生の価格設定を新設しました。

■ 店舗情報

- ・店舗名 PISOLA 東近江八日市店
- ・所在地 〒527-0031 滋賀県東近江市幸町 1-175-1
- ・オープン日 2026 年 4 月 23 日 (木) 11 時
- ・店長 西村 直也 (にしむら なおや)
- ・従業員数 100 名
- ・営業時間 11 : 00 ~ 23 : 00 (ラストオーダー 22 : 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 0748-43-0701
- ・店休日 年中無休
- ・駐車場 60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。