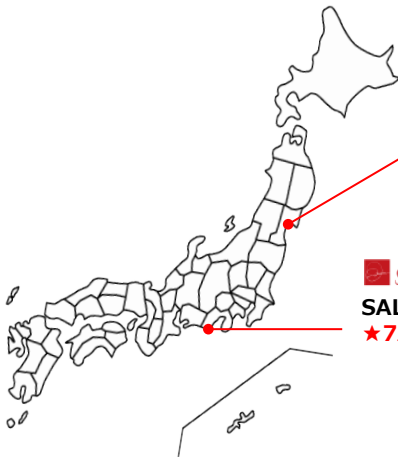




世界No.1ナポリピッツァで有名な 「SALVATORE CUOMO & BAR」 2016年7月上旬に 東北初出店&浜松店オープン！ 全国79店舗へ

融合レストランXEX(ゼックス)やイタリアンレストラン、ピッツァデリバリーのSALVATORE CUOMO(サルヴァトーレ クオモ)などを手掛ける、株式会社ワイズテーブルコーポレーション(代表取締役会長 兼 社長：金山 精三郎、本社：東京都港区六本木4-4-8)は、2016年7月1日(金)にレストラン&デリバリー業態の「SALVATORE CUOMO & BAR 仙台」を仙台パルコ2の1Fに、また2016年7月9日(土)に「SALVATORE CUOMO & BAR 浜松」をザザシティ浜松の1Fにオープンいたします。東北地方への出店は初、静岡県への出店は静岡市内に次いでこれが2店舗目となります。




SALVATORE CUOMO & BAR 仙台
★7月1日(金)東北地方初出店！


SALVATORE CUOMO & BAR 浜松
★7月9日(土)静岡県2店舗目出店！

SALVATORE CUOMO (カジュアルイタリアン)全国の店舗数

北海道：2店舗
宮城県：1店舗 ※7月1日(金)オープン
埼玉県：3店舗
千葉県：6店舗
東京都：35店舗
神奈川県：6店舗
新潟県：1店舗
富山県：1店舗
石川県：1店舗
静岡県：2店舗 ※7月9日(土)浜松オープン
愛知県：6店舗
京都府：1店舗
大阪府：4店舗
兵庫県：2店舗
愛媛県：1店舗
広島県：2店舗
福岡県：3店舗
熊本県：1店舗
沖縄県：1店舗
合計 79店舗



(写真上)7月1日(金)オープン
SALVATORE CUOMO & BAR 仙台
店内イメージ
(写真下)7月9日(土)オープン
SALVATORE CUOMO & BAR 浜松
店内イメージ

本リリースに関するお問い合わせ先：
株式会社ワイズテーブルコーポレーション PR 山岡
TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp

■ SALVATORE CUOMO & BAR 仙台店 店舗詳細



◆ランチやカフェ、ディナーとシチュエーションに合わせて本格イタリアを楽しめる！ 近隣へはデリバリーでもお届けいたします。

女性には嬉しいサラダバーやイタリアン温菜、冷菜をはじめ、名物のピッツァ、パスタ、ドルチェをお好きなだけお楽しみいただけます。カフェタイムは嬉しいピッツァセットやドルチェセットをご用意。ディナータイムはデートや女子会、会社の仲間との“さくっと”軽い飲み会や大人数での宴会など、それぞれのシチュエーションに合わせてお楽しみいただける豊富なメニューをご用意いたします。また、デリバリーサービスも行っておりますので、近隣のオフィスやご家庭などでも本物のナポリピッツァやイタリアンの数々をご堪能いただくことが出来ます。

◆大注目！仙台店限定メニューが登場予定！

豊富な食材がそろった仙台ならではの限定メニューが登場予定です。
世界チャンピオン大西誠考案のオリジナル限定ピッツァは必食の一枚です。

店名： (正式表記)SALVATORE CUOMO & BAR 仙台
(和文表記)サルヴァトーレ クオモ & バール 仙台
運営： 株式会社ワイズテーブルコーポレーション
所在地： 〒980-0021 宮城県仙台市青葉区中央3-7-5 仙台パルコ2 1F
アクセス： JR仙台駅 西口徒歩2分 / 地下鉄東西線仙台駅 南1出口すぐ
電話番号： 022-212-8265 (デリバリー専用番号022-212-8271)
面積/席数： 59.92坪(198.08㎡) / 84席(内カウンター席10席 / 個室無し)
オープン日： 2016年7月1日(金)
営業時間： (イトイン) ランチ11:00~15:30 (LI 14:00) カフェ14:30~17:00
ディナー17:00~24:00(FOOD LO23:00 / DRINK LO23:30)
(デリバリー) 平日11:00~14:30 17:00~23:00
土日祝11:00~23:00
想定単価： ランチ 1,500円 / ディナー 3,500円(税別)
定休日： 無休(但し施設の休館日に準ずる)
喫煙： 全席禁煙

本リリースに関するお問い合わせ先：

株式会社ワイズテーブルコーポレーション PR 山岡

TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp

Y's table
CORPORATION

■ SALVATORE CUOMO & BAR 浜松店 店舗詳細



**◆ランチはbuffetスタイルで、サラダや前菜、ピッツァ&パスタをお好きなだけ、
ディナーも種類豊富なメニューのカジュアルイタリアン！近隣へはデリバリーでもお届けいたします。**

SALVATORE CUOMO & BAR 浜松でもランチは嬉しいbuffetスタイルでお楽しみいただけます。ドルチェとドリンクバーは+302円(税込)で追加するスタイルです(仙台はbuffetに含まれます)。ディナータイムは仙台店と同様、様々なシチュエーションに合わせてお楽しみいただける豊富なメニューをご用意いたします。また、デリバリーサービスも行っておりますので、近隣のオフィスやご家庭などでも本物のナポリピッツァやイタリアンの数々をご堪能いただくことができます。

◆浜松店限定ピッツァ&お肉料理が登場予定！

世界チャンピオン大西誠考案のオリジナル限定ピッツァや、お肉料理を提供予定。浜松店でしか味わえないメニューをご用意いたします。

店名：	(正式表記)SALVATORE CUOMO & BAR 浜松 (和文表記)サルヴァトーレ クオモ & バール 浜松
運営：	株式会社だるま(フランチャイズ)
所在地：	〒430-0933 静岡県浜松市 中区鍛冶町15 ザザシティ浜松1F
アクセス：	JR浜松駅・遠州鉄道新浜松駅から徒歩5分
電話番号：	053-450-7665 (デリバリー専用番号053-450-7671)
面積/席数：	52.69坪(174.18㎡) / 66席(内カウンター席8席 / 個室無し)
オープン日：	2016年7月9(土)※2016年7月8日(金)11:30プレオープン
営業時間：	(イトイン) ランチ11:30~15:30 (LI 14:30) ディナー17:00~23:00(LO23:30) (デリバリー) 平日11:00~14:30 17:00~23:00 土日祝11:00~23:00
想定単価：	ランチ 1,000円、ディナー 3,500円(税別)
定休日：	無休(但し施設の休館日に準ずる)
喫煙：	ランチ禁煙 / ディナー喫煙

本リリースに関するお問い合わせ先：

株式会社ワイズテーブルコーポレーション PR 山岡

TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp

 **Y's table**
CORPORATION

SALVATORE CUOMOのピッツアが愛される美味しさのヒミツ

◆「ピザ」ではなく「ピッツア」。 日本で「ナポリピッツア」を一躍有名にしたグランシェフ、 サルヴァトーレ・クオモ

アメリカから伝わってきた「ピザ」が主流だった時代に、チェーン店のピザではなく、職人の手が作り出すスローフードであるナポリの「ピッツア」を日本に広めたピッツア職人であり、イタリア料理人。

現在は日本にとどまらず韓国、台湾、フィリピンなどアジアへと活動の場を広げ、ナポリピッツアの普及に努める。料理において、常にナンバーワンではなくオンリーワンであることを目指しています。



◆厳しい審査の試験に合格したピッツア職人 「ピッツァイオーロ」だけが作れる、 薪窯で焼き上げるナポリピッツア。

湿度や温度、生地形成から焼成、窯の状態を最良に保つことなど、全てがピッツアの味に繋がります。温度計も何もついていない薪窯を操れるのはプロのピッツア職人「ピッツァイオーロ」だけ。サルヴァトーレでは厳しい試験に合格した者だけがお客様にピッツアを焼くことが許されています。ピッツア作りは職人の心を映す鏡。職人の精神状態で味も変わる繊細なものなのです。厳しい指導のもとで経験を積み、常に真剣勝負でピッツアと向き合う。それがサルヴァトーレの宝「ピッツァイオーロ」です。



◆本場ナポリの窯職人ミケーレ・ストラッツッロ氏による 手作りの薪窯

ピッツア発祥の地、ナポリの伝統的な作り方を踏襲した本物のナポリピッツア。約450度の炎で一気に焼き上げられた生地は焦げ目がついて香ばしく、水分が生地の中に閉じ込められていて、もちもちとした食感が楽しめます。薪窯でしか表現できないナポリピッツアの独特の風味は、本場ナポリでも名高いミケーレ・ストラッツッロ氏による手作りの薪窯から生まれます。彼は、今では数人しかいないと言われる窯職人であり、彼が造る窯は現代の知識や能力を持ってしても造ることは出来ないといわれています。職人の経験と技が詰まっているこの薪窯はサルヴァトーレのピッツアの美味しさのヒミツの一つです。



本リリースに関するお問い合わせ先：

株式会社ワイズテーブルコーポレーション PR 山岡

TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp

 Y's table
CORPORATION

SALVATORE CUOMOのピッツアが愛される美味しさのヒミツ

◆世界最大級&世界No.1を受賞したピッツァ職人集団

イタリア・ナポリで開催された、世界最高峰のピッツァの祭典「PIZZA FEST」。2006年にその大会でPIZZA SALVATORE CUOMO TOKYOチームがNo.1に選ばれました。そしてその後3年連続入賞を決めました。現在サルヴァトーレのピッツァ職人は総勢100名を超え、日本においては勿論、世界においても最大級のナポリピッツァ職人集団となりました。我々のピッツァはこの大会を勝ち抜き、その技術を切磋琢磨しあうピッツァイオーロをなくして語ることは出来ません。



◆ナポリピッツァ世界チャンピオン&ナポリピッツァ職人協会会長“大西誠”

2003年にイタリア人以外の外国人として初めて「PIZZA FEST」で個人最優秀賞を受賞したピッツァ職人。ナポリピッツァの約300年の伝統を守る格式高い大会で、外国人がNo.1に選ばれるということは極めて異例であり、これはナポリピッツァの歴史を変えた出来事でもありました。イタリアから帰国後、サルヴァトーレ・クオモと出会い、SALVATORE CUOMOグループのプリモピッツァイオーロに就任。若手の指導に当たりながら、今日まで本物のナポリピッツァを伝え続けています。現在はナポリピッツァ職人協会の会長としても活動し、職人の育成や職場環境の整備、ナポリピッツァの普及に力を注いでいます。



◆厳選した食材が生み出す本物の味

～味がいい。体にいい。ナポリピッツァをお届けしています～

1.モッツアレラチーズ

イタリアでも希少な水牛のミルクだけを使って出来たモッツアレラチーズを使用しています。手に入るのはサルヴァトーレだけと言われています。イタリアに行っても購入することの出来ない、とても貴重なチーズです。フレッシュな状態のまま、週に2回空輸で届けてもらっています。2011年サルヴァトーレ・クオモは日本にモッツアレラチーズを広めた功労者として、**モッツアレラ・ディ・ブーファラ・カンパーナ品質保護協会認定世界大使**として任命されました。これは大変栄誉ある任命で、世界初の任命となりました。



本リリースに関するお問い合わせ先：

株式会社ワイズテーブルコーポレーション PR 山岡

TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp

 **Y's table**
CORPORATION

SALVATORE CUOMOのピッツアが愛される美味しさのヒミツ

2.生産者の顔が見える健康な農薬不使用ハーブ

バジル、ルーコラ、ロメインレタスなどの野菜は、農薬を一切使用せず、手塩にかけて栽培しているものを使用しています。健康に安全に育ったハーブだからこそ本来の風味が芳醇に香り立ちます。



3.オリジナルトマトソース

サルヴァトーレが毎年現地に赴き、トマトを選びブレンドしてもらっているオリジナルトマトソース。サンマルツァーノ種を中心に素材と味にこだわり、専用にブレンドしたもの。ピッツアに最適な酸味と甘み、フレッシュ感を程よいバランスで持っています。



◆PIZZA FEST No.1受賞ピッツア“D.O.C”〜ドック〜

サルヴァトーレ・クオモのオリジナルピッツア。2006年にPIZZA SALVATORE CUOMO TOKYOチームが「PIZZA FEST」に出場した際に提供したピッツア。このピッツアで世界No.1を受賞したことにより、SALVATORE CUOMOの代名詞的ピッツアになりました。

完熟チェリートマトと厳しい生産地規定D.O.Cに認定された水牛ミルク100%のポッコンチーニチーズを使用しており、ピッツアの名前はその事実由来します。まさにナポリを表現した、シンプルかつ贅沢なピッツアです。



本リリースに関するお問い合わせ先：

株式会社ワイズテーブルコーポレーション PR 山岡

TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp

 **Y's table**
CORPORATION

イタリアングランシェフ

SALVATORE CUOMO (サルヴァトーレ・クオモ) 1972年7月14日 イタリア ナポリ出身



1988	16歳。父の店を手伝うため来日
1991	株式会社ゼックス入社
2000	Salvatore Cuomo Bros.総料理長就任
2002	株式会社ワイズテーブルコーポレーション入社 イタリア調理師協会名誉会員就任
2006	「PIZZA FEST 06」テクニカル部門最優秀賞受賞
2007	「PIZZA FEST 07」総合部門準優勝受賞
2008	「PIZZA FEST 08」総合部門第3位受賞
2009	シャンパーニュ騎士団よりシュヴァリエを受任
2011	モツァレラ・ディ・ブーフアラ・カンパーナ品質保護協会認定世界大使に就任
2012	シャンパーニュ騎士団よりオフィシエを受任 株式会社ワイズテーブルコーポレーション取締役副会長執行役員に就任
2013	ナポリピッツァ職人協会 (ASSOCIAZIONE PIZZAIUOLI NAPOLETANI) アジア 大使就任 パルマハム協会より日本で初めての「パルマハム・スペシャリスト」受任

イタリア(ナポリ)人の父と日本人の母を持つ。料理人だった父に影響を受け、11歳のときに料理の道を志し、伯父のレストランに入門。日本とイタリアを行き来しつつ修行を重ねる。父から学び受け継いだ本場ナポリの味「ナポリピッツァ」を日本で一躍有名にしたパイオニア。融合レストランXEX (ゼックス)の「Salvatore Cuomo Bros.」「The Kitchen Salvatore Cuomo」「PIZZA SALVATORE CUOMO」などのグランシェフとして、サルヴァトーレスタイルのイタリアンを提案し続けている。

プリモピッツァイオーロ / 日本ナポリピッツァ職人協会会長

大西 誠(おおにし・まこと)



1975年9月11日 奈良県出身

2003	「PIZZA FEST 03」外国人初の個人最優秀賞受賞
2004	株式会社SALVATORE CUOMO JAPAN (現:ワイズテーブルコーポレーション) 入社 グループプリモピッツァイオーロに就任
2006	「PIZZA FEST 06」テクニカル部門最優秀賞受賞
2007	「PIZZA FEST 07」総合部門準優勝受賞
2008	「PIZZA FEST 08」総合部門第3位受賞
2012	Associazione Pizzaiuoli Napoletani in Giappone (日本ナポリピッツァ職人協会) 初代会長就任

大阪や東京のレストランで務めた後、ナポリピッツァを習得するためイタリアへ渡る。イスキア島のピッツェリアで修業を始め、2003年9月「PIZZA FEST」へ修行半年ほどで参加。本場ナポリのベテラン勢の中、外国人初の個人最優秀賞を受賞。2003年末に帰国後ナポリピッツァに対する思いを同じくするサルヴァトーレ・クオモに賛同し2004年にワイズテーブルコーポレーションに入社。2006年から3年連続でPIZZA SALVATORE CUOMOチームを受賞に導く。2012年には「日本ナポリピッツァ職人協会」を設立し、初代会長に就任する。