



**SALVATORE CUOMOが自社初となる
デリバリー&テイクアウト専門店をついに開店！
『 PIZZA SALVATORE CUOMO 三鷹 』
2021年7月13日(火)グランドオープン**

「XEX (ゼックス)」やイタリアンレストランの「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(代表取締役社長:船曳 睦雄、本社:東京都港区赤坂)は、2021年7月13日(火)に初出店となるデリバリー&テイクアウト専門店『PIZZA SALVATORE CUOMO 三鷹』を東京都武蔵野市にオープンいたします。



世界最高峰の祭典「PIZZA FEST」最優秀賞受賞ピッツァ
“D.O.C ~ドック~”

ナポリピッツァを日本に広めたパイオニアとして知られ、日本のイタリア料理界を代表するシェフ、サルヴァトーレ・クオモがプロデュースするSALVATOREブランドのデリバリー&テイクアウト専門店がついにオープン。ピッツァ発祥の地ナポリの職人によるこだわりの窯で焼き上げるナポリピッツァは薄生地なのにもちもちの食感で香ばしい逸品。ナポリで開催された世界最高峰のピッツァの祭典「PIZZA FEST」で最優秀賞を受賞した“D.O.C ~ドック~”をはじめ、代表的なピッツァ“マルゲリータ”や季節限定ピッツァなど、サルヴァトーレ自慢のラインナップを焼き立てでお届けいたします。また、サイドメニューのアンティパストやパスタ、メインまで充実。レストランの味をそのままに、シーンに合わせてご家庭やオフィスなどでお楽しみください。

■ SALVATORE CUOMOのこだわり

1. 厳選食材

専用ブレンドのトマトソース、生ハムやサラミ、イタリアから毎週空輸している希少な水牛ミルク100%のモッツァレラチーズ「ボッコンチーニ」など、シェフ達が実際に生産地へ赴き、厳選した食材を使用しています。すべてはお客様の笑顔のために、最高の食材で価値ある美味しさをお届けいたします。



2. “Pizzaiolo(ピッツァイオーロ)”による熟練の職人技

湿度や温度、生地の形成から焼き上げ、窯の状態を最良に保つことなどすべてがピッツァの味に繋がり、それを担うピッツァ職人“Pizzaiolo(ピッツァイオーロ)”。ナポリピッツァの伝統と技術を受け継ぎ、厳しい指導と経験を積んだピッツァイオーロが本物のナポリピッツァを日々提供しております。



■こだわりのメニュー



熟練の職人技と伝統を守り焼き上げる本格ナポリピッツァ



シェフが腕によりをかけた本格イタリアンのサイドメニュー



牛肉100%のハンバーグとフォアグラのロッシェニなどのメニューも充実

■オープニングセール開催

7月13日(火)~7月20日(火)限定 **マルゲリータ(Lサイズ)が半額!**
通常2,462円(税込) → 半額価格1,231円(税込)にてご提供!!

マルゲリータは赤・白・緑のイタリアンカラーの代表的な人気No.1ピッツァ。シンプルだからこそ繊細なピッツァは、専用ブレンドのトマトソースと水牛のモッツアレラチーズがサルヴァトーレ独自の深い味わいを引き出しています。



人気No.1ピッツァ “マルゲリータ”

■シェフ紹介

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



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。また、長年にわたり多くの関係者と共に続けてきた「ナポリピッツァを作る職人たちの伝統技術」を国連教育科学文化機関(ユネスコ)の無形文化遺産へ正式登録するための活動が、遂に実を結び、2017年12月に正式決定した。サルヴァトーレ・クオモはこれをゴールとはせず、これからもナポリピッツァの普及活動が続けていく。

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 (オオニシ マコト)

1975年9月11日 奈良県出身



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。

■ PIZZA SALVATORE CUOMO 三鷹

- ・所在地：〒180-0006
東京都武蔵野市中町1丁目18番9号
エンリッシュ武蔵野1階
- ・営業時間：11:00～14:00 / 17:00～22:30
※土日祝日 11:00～22:30
- ・アクセス：JR中央線「三鷹」駅より徒歩2分
- ・定休日：なし
- ・電話番号：0422-38-7431
- ・イートイン：不可 デリバリー：可 テイクアウト：可
- ・オープン日：2021年7月13日(火)11:00

■ SALVATORE CUOMO



ナポリピッツァの魅力やスタイリッシュな空間でカジュアルにお楽しみいただけるピッツェリアスタイルや、アンティパストやセコンドを充実させたバールスタイルなど、利用シーンに合わせた店舗展開や出来立てのピッツァをご家庭でもご堪能いただけるデリバリーを行っております。チェーン展開ならではの統一されたクオリティを活かしながら、SALVATORE CUOMOでしか体験できない「オンリーワン」の味やサービスをお届けいたします。

- ・ホームページ：<http://www.salvatore.jp/>
- ・Instagram：https://www.instagram.com/salvatorecuomo_jp
- ・Facebook：<https://www.facebook.com/pizzasalvatorecuomo>

サルヴァトーレ会員募集中! 今すぐ使えるクーポンやお得な情報を配信

QRコードを読み取ってから空メールを送信していただくと登録用アドレスを送付します。メールのフィルタリング設定にご注意ください。ドメイン指定受信の場合は [salvatore.jp] を追加してください。



deli@salvatore.jp

■ 会社概要

会社名	：株式会社ワイズテーブルコーポレーション	設立	：1999年3月
代表者	：代表取締役社長 船曳 睦雄	従業員数	：連結591名(2021年2月末時点)
所在地	：東京都港区赤坂8丁目10番22号	店舗数	：直営店50店舗、FC加盟店36店舗 (2021年2月末時点)
		URL	：http://www.ystable.co.jp

■株式会社ワイズテーブルコーポレーション

ホスピタリティに溢れたサービスとハイグレードな空間演出、厳選された素材と職人の技。これらが一体となって醸成される至高の時をお客様に提供していきたいというコンセプトのもと、業界初の融合レストラン「XEX」を筆頭に、日本はもちろん海外でも活躍中のグランシェフ サルヴァトーレ・クオモ、アメリカを中心に活躍するアイアンシェフ森本 正治氏など、卓越したパートナーとのコラボレーションによる店舗展開を実現しております。

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 プロモーショングループ / 若井 由希子
TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp

