



2022年10月13日(木)  
「アパホテル東京大島」1階にグランドオープン!  
『PIZZA SALVATORE CUOMO 西大島』

「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、2022年10月13日(木)に『PIZZA SALVATORE CUOMO 西大島』をアパホテル東京大島1階にグランドオープンいたします。



Salvatore Cuomo



「PIZZA FEST」最優秀賞受賞ピッツァ  
“D.O.C ~ドック~”

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、薄生地でありながらももちもちで香ばしいナポリピッツァ、こだわりの厳選食材を使用した本格イタリアンのアンティパストやパスタ、メインディッシュを充実させたピッツェリア『PIZZA SALVATORE CUOMO 西大島』が東京都江東区にグランドオープン!デートや女子会、会社の仲間との飲み会や大人数でのパーティーなど、シチュエーションに合わせて利用しやすい豊富なメニューをご用意いたします。使用食材はシェフが実際に生産地へ赴き選定し、現地で得たインスピレーションやアイデアを基に、素材本来の味と価値ある美味しさをテーブルへお届けいたします。また、デリバリーサービス&テイクアウトもご利用いただけ、近隣のオフィスやご家庭などでもレストランのクオリティそのままのナポリピッツァやイタリアンをご堪能いただけます。

## ■“Pizzaiolo(ピッツァイオーロ)”による熟練の職人技



約450度の石窯で一気に焼き上げたピッツァは香ばしくてもちもちな食感です。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は“Pizzaiolo(ピッツァイオーロ)”と呼ばれます。サルヴァトーレではナポリピッツァの伝統と繊細な技術を受け継ぐため、厳しい指導と経験を積み、社内規定に合格した一人前のピッツァイオーロが焼き上げたピッツァを日々提供しております。

## ■ 厳選した食材が生み出す本物の味



### ◆モッツアレラチーズ

イタリアでも希少な水牛のミルク100%のモッツアレラチーズ“ボッコンチーニ”を使用。一般的なモッツアレラチーズは平均すると1日2~3回搾乳されたミルクを使用していると言われていたますが、サルヴァトーレでは1日に1回しか搾乳していない水牛のミルクを使用しているため、濃厚な旨味が口の中いっぱい広がるミルクキーなモッツアレラチーズが出来上がります。イタリア・ナポリでも入手困難と言われていたとても貴重なチーズをフレッシュな状態のまま、毎週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・ブーフアラ・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。

### ◆ハーブ 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たちます。

### ◆イタリアで専用ブレンドのオリジナルトマトソース

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、イタリアで新鮮なまま専用にブレンドしたものです。ピッツァ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 SALVATORE CUOMO 西大島

- 所在地： 〒136-0072 東京都江東区大島1-8-7 アパホテル東京大島1階
- 電話番号： 03-3637-1165 (デリバリー:03-3637-1172)
- 面積 (平米数 / 坪数)： 148.85㎡ / 45.03坪
- 席数： 48席(テラス：23席 / テーブル：20席 / 個室：1室 5席)
- オープン日： 2022年10月13日(木)
- 営業時間： ランチ 11:30~14:30 (L.O. 14:00)  
(イートイン) ディナー 17:00~23:00 (L.O.22:30)  
※土日祝日は通し営業 11:30~23:00(L.O. 22:30)
- (デリバリー) ランチ 11:00~14:00 (L.O.)  
ディナー 17:00~22:30 (L.O.)  
※土日祝日は通し営業 11:00~22:30(L.O.)
- URL： <https://salvatore.jp/restaurant/nishiojima/>
- 想定単価(税込)： [ランチ] 1,518円~ / [ディナー]3,000円~
- 定休日： 不定休
- チャージ・サービス料： ランチなし / ディナーあり(220円/人)
- 喫煙： 全席禁煙
- 予約： ランチ可 / ディナー可

## ■ オープニングセール開催



人気No.1ピッツァ “マルゲリータ”

10月13日(木)～10月23日(日)限定  
ピッツァ マルゲリータ 50% OFF

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ァ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。

### ◆EAT IN◆

・マルゲリータ(Mサイズ) 通常価格2,288円(税込) → 1,144円(税込)

※ディナータイム・土日ランチタイム対象です

・平日ランチタイム ランチドルチェをプレゼント

※ランチbuffetをご利用のお客様対象です

### ◆DELIVERY◆

・マルゲリータ(Lサイズ) 通常価格2,570円(税込) → 1,285円(税込)

※お電話、サルヴァトーレ公式サイト、出前館でのデリバリーのご注文に限ります

※その他サイトは半額対象外です

※Mサイズ、ハーフ&ハーフ、セット内商品は対象外です

※期間中は西大島店のみ半額となり、その他店舗は対象外です

公式ホームページ : <https://www.salvatore.jp/restaurant/nishiojima/>

## ■ 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を続けていく。

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。



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 : <https://www.salvatore.jp/>
- Instagram :  
(レストラン) [https://www.instagram.com/salvatorecuomo\\_official/](https://www.instagram.com/salvatorecuomo_official/)  
(デリバリー) [https://www.instagram.com/salvatorecuomo\\_at\\_home/](https://www.instagram.com/salvatorecuomo_at_home/)
- Facebook :  
(レストラン) <https://www.facebook.com/salvatorecuomorestaurants>  
(デリバリー) <https://www.facebook.com/salvatorecuomoathome>

### SALVATORE CUOMO ワインクラブ会員募集中!

年会費・登録費は無料

サルヴァトーレからのお得な情報を配信

※ご入会は簡単! 二次元バーコードを読み取り、空メールを送信していただくと登録用アドレスを送付いたします。メールのフィルタリング設定にご注意ください ※送信後、返信メールが遅れる場合がございます。返信がない場合は、お問い合わせください ※ドメイン指定受信の場合は[ salvatore.jp ]を追加してください



## ■ 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575名(2022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51店舗、FC加盟店30店舗 (2022年2月末時点)
		URL	: <a href="http://www.ystable.co.jp">http://www.ystable.co.jp</a>

### ■ 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](mailto:promotion@ystable.co.jp)

