

真のナポリピッツァ2019 オリンピアデイ

【世界一】のマルゲリータお届けします！

兵庫の名店



4年に1度開催されるナポリピッツァのオリンピックと呼ばれる世界大会です。各国の代表336名のピッツァ職人が参加し、審査員は誰のピッツァなのか一切知らされず、非常に厳密な審査が行われます。世界の人気店の職人達が本気で腕を競う中、メイン部門であるクラシカVERACEにて西本裕樹（ピッツェリア ヒロ）が世界一に輝きました。



本場イタリアの“真のナポリピッツァ協会”に
世界で729番目に認定された数少ない
兵庫・伊丹の名店です！

ナポリピッツァ協会国際基準（一部）

- ▷ 生地を使用する材料は小麦粉・水・酵母・塩の4つのみ。
- ▷ 窯の燃料は薪もしくは木くず。 ▷ 具材へのこだわり。



本格ナポリピッツァ 3枚セット

- ・マルゲリータ
- ・マイルス
- ・ポルチーニ クレーマ

【送料込み】 **¥6,400** 税込



おしゃれでかわいい
パッケージで梱包



ぜひ味わってください！
世界最高峰のピザ

ここが違う！ HIROの冷凍ピッツァ

- 1 生地へのこだわり
- 2 食材の選び方
- 3 焼き方のこだわり

ナポリのNo.1の老舗製粉メーカーCAPUTO社の「サッコロン」100%使用。小麦本来の風味をしっかりと感じられる上質な小麦粉です。

イタリアから取り寄せたモッツァレラやハム、新鮮なフレッシュパプリカ、トマトなどシンプルだからこそいいものを使用し、食材にもこだわりを持っています。新鮮な食材を使い、保存料などは不使用。トッピングした後にすぐ瞬間冷凍することで食材のおいしさをお客様に届いたときも変わらずお楽しみいただけます。

本格的な石窯を使用し、450度～500度の高温で一気に焼き上げるのが生地を美味しく焼き上げる秘訣。小麦粉本来の旨味と香りを最大限にひきだすこだわりの生地ではカリッと中はふわっとした生地を冷凍のピッツァで再現することに成功しました！



PIZZERIA
HIRO

ご予約の際は、下記の旅行代理店へお問い合わせください。

株式会社ビュート

〒162-0053
東京都新宿区原町3-9-8 重田ビル1階
TEL 03-3353-7177 FAX 03-3353-7188
viewt2@kind.ocn.ne.jp
<https://www.viewt-travel.com/>

名称 : 本格ナポリピッツァ 3枚セット

内容量 : 全3枚

1枚あたり : 直径約22cm

〈使用可能な加熱機器〉

・オーブントースター ・フライパン

※焼き方の説明書同封保存方法 : 冷凍

賞味期限 : 30日(製造日より)

【《HIRO》本格ナポリピッツァ 3 枚セット】ご注文書

■ご依頼主

フリガナ 名前		お申込日	
住所	〒		
電話番号		FAX 番号	
E-mail			
備考欄			

※通常商品の送り主は飲食店名となります。

※別途送り主様の変更がご希望の方は、『備考欄』にご記載下さい。

■お届け先①

フリガナ 名前		電話番号	
住所	〒		
ご注文の品・個数	本格ナポリピッツァ 3 枚セット		個
配達希望日	月 日		

■お届け先②

フリガナ 名前		電話番号	
住所	〒		
ご注文の品・個数	本格ナポリピッツァ 3 枚セット		個
配達希望日	月 日		

お問合せ・ご注文先

FAXでお申し込みの場合
03 (3353) 7188

メールでお申し込みの場合
viewt2@kind.ocn.ne.jp

株式会社ビュート

〒162-0053
東京都新宿区原町3-9-8 重田ビル1階
TEL 03-3353-7177 FAX 03-3353-7188
viewt2@kind.ocn.ne.jp
<https://www.viewt-travel.com/>