

Salvatore Cuomo 市場

サルヴァトーレ・クオモの新業態、九州産の食材市場がコンセプト
サルヴァトーレ クオモ 市場
2015年2月10日(火)17:00グランドオープン!

イタリアンレストランやピッツァデリバリーを手がける、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、2015年2月10日(火)に食材にこだわった新業態の「Salvatore Cuomo 市場 博多」を博多グリーンホテル1号館1Fにグランドオープンいたします。

多くの美食家たちに支持され、ナポリピッツァを日本に広めたパイオニアとしても知られる、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・クオモが満を持してオープンする新しい業態「Salvatore Cuomo 市場」は”市場”の名前の通り毎日仕入れる新鮮な食材がコンセプト。サルヴァトーレ本人が吟味したこだわりの素材ばかりがそろいます。福岡産はもちろん、九州のものを中心に取り揃えており、素材が持つ力を最大限に引き出す調理法で、サルヴァトーレらしいリズムカルで美味しい一皿をご提供いたします。ホテル内への出店ということもあり朝食からお楽しみいただくことが可能です。



↑上: グランシェフ サルヴァトーレ・クオモ



↑上: 九州各地での素材探しの様子



↑上: 福津の野菜/糸島の牡蠣など美味しくて新鮮なものを毎日仕入れてお届けします

【モーニング】 06:30~10:00

イタリアンだけでなく「和」のエッセンスを加えたオリジナリティ豊かな朝食ブッフェ

【ランチ】 11:30~14:30

様々な種類のお野菜をたっぷり召し上がっていただけるサラダブッフェ+ピッツァ、パスタなどのメインディッシュとの組み合わせ

【ディナー】 17:00~23:30

どこまでも自由で豊かなサルヴァトーレの発想から生み出される素材の持ち味を生かした多彩なイタリアン

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 広報 山岡みどり

TEL:03-5412-0072(直通) FAX:03-4333-0812 MAIL:m.yamaoka@ystable.co.jp



↑上: 店内イメージ

↑上: 店内イメージ

- 📍店舗名 (正式) Salvatore Cuomo 市場 博多
(和文) サルヴァトーレ クオモ 市場 博多
- 📍住所 〒812-0012
福岡県福岡市博多区博多駅中央街4-4 博多グリーンホテル1号館 1F
- 📍アクセス JR「博多」駅 筑紫口より徒歩1分
- 📍営業時間 モーニング: 06:30~10:00 (L.O.9:30)
ランチ: 11:30~14:30 (L.O.14:00)
ディナー: 17:00~23:30 (L.O.23:00)
- 📍喫煙・禁煙 モーニング・ランチタイム: 全席禁煙
ディナータイム: 分煙
- 📍面積/席数 227.88 m² / 68.9坪
90席(うちカウンター16席/個室なし)
- 📍チャージ ディナータイムのみ300円(税抜)
- 📍ご予約 ラunch・ディナーのみ受付(2015年2月1日より受付開始予定)
- 📍カード 利用可能 VISA/MASTER/JCB/AMEX
- 📍平均予算 モーニング: 1,200円 / ラunch: 1,200円 / ディナー: 4,000円
- 📍URL <http://www.salvatore.jp/restaurant/hakata/>

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 広報 山岡みどり

TEL:03-5412-0072(直通) FAX:03-4333-0812 MAIL:m.yamaoka@ystable.co.jp

■ グランシェフ 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叙任
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叙任 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

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。近年は活躍の場を日本だけでなく世界へと広げ、2006年にはイタリア政府公認の「真のナポリピッツァ協会」が主催するナポリピッツァにおける世界最高峰の大会「PIZZA FEST」でPIZZA SALVATORE CUOMO TOKYOチームが優秀賞を受賞。同年11月には日本をはじめとするアジア地域におけるこれまでのイタリア料理普及に貢献してきたことを評価されICIF *(Italian Culinary Institute for Foreigners)より功労賞を授与。また、2007年には海外1号店の中国、上海にある「The Kitchen Salvatore Cuomo SHANGHAI」がShanghai Tatler誌発行のレストランガイド「Shanghai's Best Restaurants 2007」のイタリア部門に選ばれる。2013年11月にはナポリピッツァ職人協会のアジア大使に就任するなど、世界に認められた今でもなお、彼は「ナンバーワンではなく、オンリーワンであること」を目指している。

*ICIFとは、イタリア国外へ正しいイタリア料理文化を伝えるためのプロ養成を目的とし、EU・政府機関からも支援を受ける非営利団体。イタリア初の外国人向け研修機関でもある。

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 広報 山岡みどり

TEL:03-5412-0072(直通) FAX:03-4333-0812 MAIL:m.yamaoka@ystable.co.jp