

報道関係各位



2016年3月15日

株式会社ルミネ

流行発信地「ロサンゼルス」で大人気のピッツェリア
「800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA」が日本初上陸！
 いまトレンドの”カスタマイズ型”で、自分好みの本格ナポリピッツァが楽しめる！
 ベースピッツァ 5 種 × トッピング約 40 種類の組み合わせは無限大！
 ～JR 新宿駅新南エリア「NEWoMan」内に 2016 年 4 月 15 日(金)グランドオープン～

株式会社ルミネ(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:新井良亮)は、JR 新宿駅新南エリアに開業する商業施設「NEWoMan」(ニューマン)のエキソト(JR 新宿駅甲州街道改札横)に、アメリカ西海岸で大人気の「800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA」(800° ディグリーズ ナポリタン ピッツェリア)の日本第1号店を、ルミネ直営レストランとして、2016年4月15日(金)よりオープンいたします。

HOW TO ORDER?

- 1 STEP CHOOSE A BASE**
ベースピッツァを選びよう。
- 2 STEP SELECT ADD ONS**
トッピングを選びよう。(2-3種類のベスト)
- 3 STEP WANT A SIDE DISH?**
サイドメニューはいいか?
- 4 STEP WANT A DRINK?**
ドリンクはいいか?
- 5 STEP PAY AND TAKE TICKET**
お会計をしてチケットを受け取ろう。
- 6 STEP WATCH IT COOK**
ピッツァが焼上がるのを見よう。

ベースピッツァ5種 × トッピング約40種類
 組み合わせ次第で無限に楽しめる本格ナポリピッツァ
 ベースピッツァは、450度(華氏800度)の高温で焼く。トッピングは新鮮な食材を使用。ピッツァは90秒で焼き上げる。調理工程は全てお客様の目の前で。

【800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA の主なこだわり】

- ①ベースピッツァ5種×約40種類の具材をお客さまが選んで“カスタムメイド”できる。トッピング次第で組合せは無限大。
- ②華氏800度(摂氏約425度)の高温に保たれた薪窯で、約90秒で焼き上げ。調理工程は全てお客さまの目の前で。
- ③カリフォルニアより空輸でお届けするフレッシュモッツァレラチーズなど、こだわり食材を使用。
- ④日本限定！800° DEGREES オリジナルドリンクもご用意！（レモネード、クラフトビール）

【オススメ“カスタマイズ”例】(※価格は全て税別)

①ガッツリ！お肉を味わいたい！

マルゲリータ

+ ベーコン + ペパロニ + サルシッチャ+ローストガーリック (¥1,980)

定番のマルゲリータにジューシーなベーコンとペパロニ、毎日店舗で焼き上げているサルシッチャをのせてお肉たっぷりのカスタマイズ！丸ごとローストガーリックもプラスしてスタミナチャージ！



②ピッツァもヘルシーにサラダ感覚で！

クレマ

+ ルッコラ + アボカド + ロックシュリンプ + チェリートマト(¥1,580)

日本オリジナルのホワイトソースベースに相性抜群のエビ&アボカドをのせました。焼き上がりにたっぷりルッコラをのせればサラダ感覚でピッツァを召し上がれます。



③ピッツァでもトレンドフードを！

ビアンカ

+ パプリカのチアシードソテー + ケールチップス
+ アスパラガス+ベーコンジャム (¥1,780)

今、注目されているスーパーフードとナポリピッツァを組み合わせました。体が喜ぶピッツァです。



④日本オリジナルトッピング！

ヴェルデ

+ 秋刀魚のコンフィ+レンコン+チェリートマト(¥1,500)

日本でもおなじみの食材をピッツァのトッピングにアレンジ。意外な組み合わせにチャレンジしてみてください。



⑤LAで大人気

スパイシーミートボール (¥1,600)

トッピング選びにお悩みの方へは本国シェフが考えた「スパイシーミートボール」がおすすめ。オリジナルレシピで作られたミートボールとパラペーニョ(青唐辛子)の組み合わせがクセになるおいしさ。とにかく辛さを求める方にはぜひ挑戦を！



【ピッツァだけじゃない！800° DEGREES のこだわり！】

①LA からフレッシュのまま空輸しているモッツアレラチーズ。ピッツァには欠かせない、モッツアレラは本国と同じものを使用しています。添加物や防腐剤を使用しないミルクィなモッツアレラです。



一つ一つ手作りの生クリーム入りモッツアレラ「ブラータ」のサイドディッシュはオーダー必須！

「チェリートマト+バジルペースト(¥1,200)」
など3種類がラインナップ。



②オリジナルのレモネードとクラフトビール

毎日店舗で手作りの見た目も味もさわやかなレモネードはピッツァとの相性も良いので、定番のクラシックレモネードを始めベリーレモネード、シーズナルレモネード(4月~グアバ)と3種類の味をお楽しみください(¥480)。

また、お酒好きの方にはオリジナルのクラフトビールがおすすめで、ピッツァに合う、さわやかなホップの香りもしっかり残ったセッションエールは、世界中でここでしか飲めないプレミアムな味です。

「800° DEGREES オリジナルクラフトビール(¥680)」



【800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA とは？】

800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA は、本格ナポリピッツァをカウンターサービスでカジュアルに楽しめるレストランで、シェフ兼創設者のアンソニー・キャロン氏が、アメリカで 2012 年にオープンしました。西海岸を中心としたカスタマイズ業態ブームの牽引者の一人とも言われており、海外からのオフナーも相次いでいる急成長ブランドです。2012 年 1 月にオープンしたウエストウッドビレッジ店では、1 日平均で 800~1,000 枚のピッツァを販売しており、大反響を呼び、オーダーメイドピッツァブームの火付け役に。



▲店内、トッピングレーン



▲ウエストウッドビレッジ店

《800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA 日本一号店概要》

■店名

800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA

NEWoMan SHINJUKU 店

(エイトハンドレッド ディグリーズ ナポリタン ピッツェリア)

■住所

〒151-0051

東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-24-55

NEWoMan SHINJUKU 2F エキスト

■営業時間

11:00~23:00

■定休日

NEWoMan SHINJUKU に準ずる。

