

報道関係各位



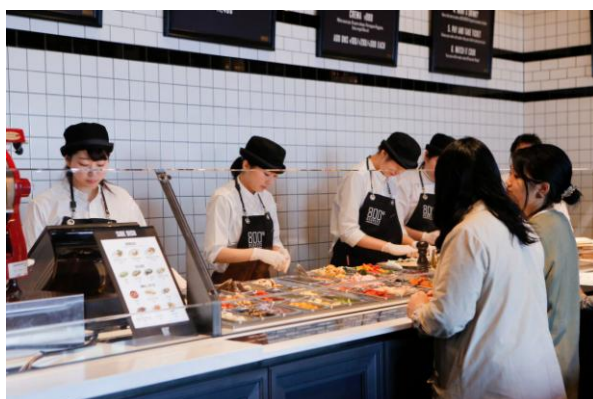
2016年4月22日

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が日本初上陸
「800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA」オープン
4月15日(金)オープン当日は最大約100人待ちの大盛況！**

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、「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)にオープンしました。

オープン当日は、シェフ兼創設者のアンソニー氏や、マスターピザ(ピザ職人)のジョバンニ氏らでお出迎えし、最大1時間半・約100人待ちの行列ができるなど、大盛況でした。また、オープン後初の週末である、4月16日・17日はさらに行列が伸び、最大2時間待ちとなるなど、非常に多くのお客さまにお越しいただき、楽しんでいただきました。その後の平日もランチ、ディナータイムを中心に入店待ちの行列ができ、幅広いお客さまにご来店いただいております。今後も、皆様に愛されるような店舗運営を続けていければと思いますので、ぜひお越しください。



【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、海外からのオファ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 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量大。
- 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）

《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。

