

ナポリのピッツァコンクールで日本人初優勝の今井憲による鹿児島県の地産地消コース 『TO THE HERBS by Trattoria TAVOLA』にて限定開催

予約開始: 2026年2月1日(日)より / 3日間限定開催: 2026年2月21日(土)～23日(月・祝)

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長 兼 CEO: 浅野幸子)が、フランチャイズ店舗として展開する『TO THE HERBS by Trattoria TAVOLA(トゥザハーブズ バイトラットリア ターヴォラ) 鹿児島店』では、鹿児島市の姉妹都市であるイタリア ナポリのコンクールで日本人初優勝を果たした今井 憲のピッツァを楽しめる「今井憲ナポリピッツァフェア」を2026年2月21日(土)～23日(月・祝)の3日間で開催いたします。ご予約は2026年2月1日(日)より承ります。



ナポリ湾に望むベスビオ火山を有するナポリ市と錦江湾に浮かぶ桜島を有する鹿児島市とは、海と火山の美しい風景がよく似ていることから1960年より姉妹都市になりました。また、鹿児島市は近隣の市場から仕入れる新鮮な魚介類や、品質の高い地産の豚肉など、豊かな風土が育んだ素晴らしい食材に溢れています。本イベントでは、これらの厳選された鹿児島県産の食材を使用したメニューと今井がナポリで培った技術と情熱を融合させたピッツァを提供いたします。

「ラ フィーリア デル プレジデンテ 馬車道店」(神奈川県横浜市)で総料理長を務め、ナポリのコンクールで日本人初優勝を果たした今井のピッツァを鹿児島で是非お楽しみください。皆様のご来店をお待ちしております。

【イベント概要】

- イベント名称: 今井憲ナポリピッツァフェア
- 開催店舗: TO THE HERBS by Trattoria TAVOLA 鹿児島店
- 開催日時: 2026年2月21日(土)～2月23日(月・祝) 11:00～15:30/17:00～21:00
- 予約開始日: 2026年2月1日(日)より承ります
- ご予約・お問合せ: 電話 099-285-2220

※価格はすべて税込です ※販売期間・価格・内容は予告なく変更する場合がございます

- WEB ホットペッパー <https://www.hotpepper.jp/strJ000603043/>
- メニュー: Menu della Fiera degli Chef 3,500円(税込)
 - ・冷前菜: モルタデッラサラダ
 - ・温前菜: 鹿児島県産 魚介と野菜 ナポリのフリットミスト
 - ・パスタ: フルッティ ディ マーレ(魚介のリングイネ)
 - ・選べるピッツァ: ピッツァ プレジデンテ/ピッツァ フリッタ/マルゲリータ/マルゲリータ フィレット
 - ・メイン: 鹿児島県産 豚のボルケッタ



鹿児島県産 魚介と野菜 ナポリのフリットミスト

※食材の入荷状況により内容の変更がある場合がございますのでご了承ください。

【今井 憲 略歴】

20代前半からイタリア料理店で父親のもと、料理人を志す。

27歳でピッツアの道へ転身、国内で有名ピッツェリア店で就業。

2013年にイタリアに渡り、ナポリの「ラ フィーリア デル プレジデンテ」で経験を積み、オーナーの MARIA 氏の絶大なる信頼を得て、手腕を発揮。

2016年、日本に一号店となる「ラ フィーリア デル プレジデンテ 馬車道店」のオープンに尽力する。

2019年にはナポリで開催されたピッツァコンテスト「第5回トロフェオ・プルチネッラ」のクラシック・マルゲリータ部門に挑戦。素材や作り方、形をはじめ窯の使い方から

作業中の所作まで厳しく審査される中、日本人として初優勝の快挙を遂げる。

現在は「ラ フィーリア デル プレジデンテ 馬車道店」の総料理長として、

日々お客様を迎えながら、ナポリピッツァを一人でも多くの人に

召し上がっていただけるよう、ブランド及びピッツァの普及に努める。



「第5回トロフェオ・プルチネッラ」で優勝に輝き、トロフィーを授与された今井憲

【開催店舗詳細】

加盟契約者:フタバ株式会社

店舗名称 :TO THE HERBS by Trattoria TAVOLA 鹿児島店

TEL :099-285-2220

営業時間 :ランチ 11:00~15:30 デイナー 17:00~21:00

所在地 :鹿児島県鹿児島市高麗町17-5 リバーサイドフォート2F

席数 :94席

