

「深谷グルメフェス VEGE-1グランプリ」で三冠獲得!!
ラ フィーリア デル プレジデnte ふかや花園プレミアム・アウトレット店
深谷産ブロッコリーのピッツァ&“あまりん”のいちごタルト

期間限定販売中 グランプリ受賞の深谷グルメをぜひお早めに！！

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)が運営する、『ラ フィーリア デル プレジデnte ふかや花園プレミアム・アウトレット店』は深谷市と深谷テラスパークが共催するイベント「深谷グルメフェス VEGE-1グランプリ」において、対象食材「深谷ブロッコリー」の「レストラン・お食事部門」で1位、対象食材「旬のいちご」の「軽食・テイクアウト部門」と「お客様におけるおすすめ度」で1位を獲得いたしました。

受賞メニューとなる「深谷ブロッコリー」を使用した「ブロッコリーとサルシッチャのピッツァ」と、「旬のいちご」を使用した「あまりんのいちごタルト」は2026年5月31日までの期間限定で提供いたします。ぜひこの機会に、深谷産食材の旬の味わいを

『ラ フィーリア デル プレジデnte ふかや花園プレミアム・アウトレット店』にてお楽しみください。

『深谷グルメフェス VEGE-1グランプリ』

ラ フィーリア デル プレジデnte ふかや花園プレミアム・アウトレット店

● 深谷ブロッコリー

エントリーメニュー「ブロッコリーとサルシッチャのピッツァ」

レストラン・お食事部門 第1位

● 旬のいちご

エントリーメニュー「あまりんのいちごタルト」

軽食・テイクアウト部門 第1位

お客様におけるおすすめ度 第1位



【VEGE-1グランプリとは】

埼玉県深谷市が推進するまち全体を野菜のテーマパークに見立てた「ベジタブルテーマパーク フカヤ」において、野菜の旬に合わせて開催されている「深谷グルメフェス」内のグルメグランプリ形式のイベント。特産である「とうもろこし」「深谷ねぎ」などをテーマに、旬の期間中に、市内全域の飲食店がテーマとなる食材を使ったオリジナルメニューを提供し、お客様による投票でグランプリを決める美味しい催しです。

主催は深谷市の農業と観光の情報発信拠点「深谷テラスパーク」。アウトレットに隣接し、じゃぶじゃぶ池や大型遊具、定期的に関われるイベントなど親子が楽しめる公園施設です。

開催期間: 深谷ブロッコリー 2025年11月23日(日)~2026年2月28日(土)

旬のいちご 2026年1月15日(木)~3月15日(日)

会場: 深谷市内の参加飲食店

主催: 深谷テラスパーク

共催: ベジタブルテーマパーク フカヤ



【受賞店舗 代表者コメント】

この度、「深谷グルメフェス VEGE-1グランプリ」において、ブロッコリー部門といちご部門で、合わせて三冠を獲得することが出来ました。

いつもご来店いただき、応援して下さる皆さま、そして投票を通じてご支持いただいた皆さまに、心より御礼申し上げます。

「VEGE-1グランプリ」を通して、深谷市はネギやブロッコリーをはじめとする野菜の宝庫であり、豊かな農産物の産地であることを、多くの方に知っていただくきっかけに少しでも貢献できていましたら嬉しく思います。

当店では、日頃より深谷産の食材を使用した薪窯焼きピッツアやスイーツをご用意しております。お近くへお越しの際は、ぜひお気軽にお立ち寄りください。

今後も「VEGE-1グランプリ」優勝を目指すと共に、深谷市の魅力溢れる食材を多くのお客様にお楽しみいただけるよう一層努めてまいります。



店長 古井戸 智華

【グランプリ受賞メニュー 販売概要】

販売店舗：ラ フィーリア デル プレジデンテ ふかや花園プレミアム・アウトレット店

ブロッコリーとサルシッチャのピッツア

販売期間：2026年5月31日(日)迄予定

価格(税込)：1,650円

あまりんのいちごタルト

販売期間：2026年5月31日(日)迄予定

価格(税込)：カット 890円/ホール6,600円

※販売期間は収穫の状況により変更します ※価格・内容は予告なく変更する場合がございます



あまりんのいちごタルト カット

【深谷市の進めるベジタブルテーマパーク フカヤとは】



全国有数の野菜・農業のまちとして知られる埼玉県深谷市では、『関東の台所』とも呼ばれるこのまち全体を「野菜が楽しめるテーマパークに見立て、野菜を「知る」「味わう」「験す」「買う」体験を通して、何度でも訪れたいくなる観光地となることを目指しています。

【ラ フィーリア デル プレジデンテ ふかや花園プレミアム・アウトレット店】

基本情報

TEL : 048-584-2250

所在地 : 埼玉県深谷市花園1番地

営業時間 : 11:00-21:00(LO.20:30)

『ラ フィーリア デル プレジデンテ ふかや花園プレミアム・アウトレット店』では、ナポリ本店さながらの内装と特注の伝統的な薪釜がお出迎え致します。

高温の中、短時間で焼き上げるナポリピッツアは、独自の食感と薪の香りが特徴です。

是非お召し上がりいただきたいピッツア「プレジデンテ」は歴史ある本場の味わいを

そのままに燻製の“プロヴォーラチーズ”や豚肉とたっぷりの黒コショウを使用しています。

元大統領をも魅了する腕前を持つ父 エルネスト・カチャリ氏の、ナポリピッツアへの敬意・情熱・レシピ・製法は20年以上経った今も

娘 マリア・カチャリ氏へ受け継がれ、日本を含め世界各国に真のナポリピッツアを広めています。また、2019年にナポリ市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」で優勝するなど素晴らしいピッツァイオーロ(ピッツァ職人)を輩出しています。

