

深谷産とうもろこし”ゴールドラッシュ”を楽しむ 薪窯焼きピッツァ&スープが登場！！ 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 期間限定：2026年6月13日～7月31日

深谷市と深谷テラスパーク共催「深谷グルメフェス VEGE-1グランプリ」にエントリー！
深谷産”ゴールドラッシュ”使用のピッツァ『とうもろこしのトンノ・エ・マイル』で地元食材のおいしさを発信

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 プレジデンテ ふかや花園プレミアム・アウトレット店」は埼玉県深谷産のとうもろこし”ゴールドラッシュ”を使用した薪窯焼きピッツァと冷製スープを2026年6月13日(土)から7月31日(金)までの期間限定で販売いたします。



- 埼玉県深谷市で100年以上、4代にわたり農業を営む「和ナチュラルテイスト」の松田和彦さんが育てるとうもろこし”ゴールドラッシュ”は、砂地で水はけの良い土壌が引き出す、まるでフルーツのような強い甘さと、粒皮の柔らかさが魅力です。加熱することで甘みとジューシーさがさらに引き立ち、粒が弾けるような食感もお楽しみいただけます。同店では松田さんが育てた今が旬の”ゴールドラッシュ”を使用したピッツァ『とうもろこしのトンノ・エ・マイル』と冷製スープをご用意いたしました。
- 『とうもろこしのトンノ・エ・マイル』は、本場ナポリのピッツェリアでも人気の高い、子どもから大人まで幅広く愛されるツナととうもろこしを組み合わせたピッツァです。旬を迎えた深谷産”ゴールドラッシュ”ならではの強い甘みと弾けるような食感に、ツナの旨み、モッツァレラのまろやかなコクを重ねました。薪窯で焼き上げることで素材の味わいを引き出し、仕上げに添えたバジルが爽やかなアクセントを添えます。
- 『埼玉県深谷産とうもろこしの冷製スープ』では、”ゴールドラッシュ”本来の甘みとみずみずしさを、なめらかな口あたりでお楽しみいただけます。
- なお、深谷市と深谷テラスパークが共催する、深谷市内の飲食店による「とうもろこし」をテーマにしたグルメグランプリ「深谷グルメフェス VEGE-1グランプリ」に同店は『とうもろこしのトンノ・エ・マイル』でエントリーいたします。
- ぜひ、この機会に「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」で深谷産”ゴールドラッシュ”の味わいをご堪能ください。

【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

販売期間:2026年6月13日～7月31日

販売メニュー・価格(税込):とうもろこしのトンノ・エ・マイル 1,340円

埼玉県深谷産とうもろこしの冷製スープ 600円

【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、定期的に開か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:とうもろこし 2026年6月13日(土)～7月19日(日)

詳細URL: <https://fukaya-terracepark.jp/news/2410>

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

【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】

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

ぜひお召し上がりいただきたいピッツァ「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・カチャッリ氏の、

ナポリピッツァへの敬意・情熱・レシピ・製法は20年以上経った今も娘 マリア・カチャッリ氏へ受け継がれ、日本を含め世界各国に真のナポリピッツァを広めています。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・プルチネツラ」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。

