

## ナポリのピッツァコンテストで日本人初優勝の今井憲による 垂水漁港直送の鮮魚や六甲和牛など、兵庫の恵みを活かした地産地消コースを提供 3日限定開催『ラ フィーリア デル プレジデンテ パラディーゾ スル マーレ マリンピア神戸店』にて

予約開始:2026年6月22日(月)より / 3日間限定開催:2026年7月18日(土)～20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、運営する「ラ フィーリア デル プレジデンテ パラディーゾ スル マーレ マリンピア神戸店」では、イタリア ナポリのコンテストで日本人初優勝を果たした同店 総料理長を務める今井 憲の、ピッツァをはじめ神戸ならではの豊かな食材を使用したメニューを楽しめる『神戸・垂水スペシャルコース～垂水漁港の海の幸と兵庫が育む大地の恵みを五感で味わう贅沢～』を2026年7月18日(土)～20日(月・祝)の3日間限定で提供いたします。ご予約は2026年6月22日(月)より承ります。



- ・ 明石海峡を望む垂水漁港直送の鮮魚や夜明け前に水揚げされたシラス、六甲和牛、六甲シャンピニオン、奥丹波の卵など、地元の厳選食材をふんだんに使用したメニューと総料理長 今井がナポリで培った技術と情熱で焼き上げるピッツァをコースでご提供いたします。
- ・ ナポリ本店「ラ フィーリア デル プレジデンテ」のオーナーであるマリア・カチャツリ氏は、マリンピア神戸店を初めて訪れた際、海を望む風景や港町ならではの活気に故郷ナポリとの共通点を感じ、「ここは日本のナポリだ」と称しました。
- ・ 古くから港町として発展してきた垂水とナポリ。今回のコースでは、ナポリ本店で経験を積み、現地で開催されたピッツァコンクールで日本人初優勝を果たした総料理長 今井が考案した、神戸の地元食材とナポリならではの食文化を活かした、3日間限定の特別な味わいをお届けいたします。

### 展開概要

開催店舗 : ラ フィーリア デル プレジデンテ パラディーゾ スル マーレ マリンピア神戸店

提供コース : 神戸・垂水スペシャルコース ～垂水漁港の海の幸と兵庫が育む大地の恵みを五感で味わう贅沢～

価格(税込) : 5,000円(税込) ※2名様よりご予約を承ります

開催日時 : 2026年7月18日(土)～20日(月・祝) 11:00～21:00

予約開始日 : 2026年6月22日(月)より承ります

ご予約・お問合せ: 電話 078-707-3399

WEB 食べログ <https://tabelog.com/hyogo/A2801/A280110/28071697/> OZmall <https://www.ozmall.co.jp/restaurant/10473/>

※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

## 神戸・垂水スペシャルコース

～垂水漁港の海の幸と兵庫が育む大地の恵みを五感で味わう贅沢～

### 【前菜】

明石だこのカルパッチョ サラダ仕立て  
兵庫県産 野菜のフリットミスト

### 【パスタ】

あさりとトマトのボンゴレマキアート ～リングイネ～

※2名様分を一皿でご提供

### 【ピッツァ】

総料理長 今井がナポリで培った技術と情熱で焼き上げる本場仕込みのピッツァです  
お好きな1枚をお選びください

- ピッツァプレジデント
- マルゲリータ
- 神戸・夜明けシラスとトマトのピッツァ
- 六甲シャンピニオンのビスマルク～奥丹波の卵使用～

### 【メイン】

2名様につきどちらかおひとつお選びください

#### -六甲和牛のロースト

兵庫の銘柄牛「六甲和牛」を絶妙な火入れでジューシーに焼き上げました。  
きめ細やかな赤身の旨味と、上品でとろけるような脂の甘みをお楽しみください。

または

#### -地元漁港のアクアパッツァ

地元漁港で水揚げされた鮮魚を丸ごと一匹、トマトやアサリ、白ワインとともに豪快に煮込んだイタリア伝統の漁師料理。  
魚介のエキスが凝縮された極上のスープは最後の一滴まで格別です。

### 【ドルチェ】

#### 自家製ティラミス

※2名様よりご予約を承ります ※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歳でピッツァの道へ転身、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 プレジデント」で経験を積み、オーナーのマリア氏の絶大な信頼を得て、手腕を発揮。

2016年、日本一号店となる「ラ フィーリア デル プレジデント 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。

現在は日本国内の「ラ フィーリア デル プレジデント」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

店名 :ラ フィーリア デル プレジデント パラディーゾ スル マーレ マリンピア神戸店

所在地:兵庫県神戸市垂水区海岸通12-2

TEL :078-707-3399

営業時間 :11:00～21:00 L.O.20:30

席数 :店内57席 テラス28席

2016年日本1号店として、横浜に馬車道店をオープン。その後、埼玉県深谷市への出店を経て、2024年11月兵庫県神戸市の三井アウトレットパーク マリンピア神戸に関西初出店を果たしました。神戸という立地にちなみ、「パラディーゾ スルマーレ(訳:海の楽園)」という店名のまま、明石海峡を臨み、夕方にはサンセットを眺めながらピッツァを囲むなど、くつろいだ時間をお過ごしいただけます。

特注の伝統的な薪釜で高温の中、短時間で焼き上げる伝統的な本格ナポリピッツァは独自の食感と薪の香りが特徴です。同店の看板メニューとなるピッツァ「プレジデント」は歴史ある本場の味わいをそのままに燻製の「プローヴォラチーズ」や豚肉とたっぷりの黒コショウを使用しています。また、マリンピア神戸店ならではの地元の食材を使用した「魚介と神戸野菜のフリット盛り合わせ」や神戸の漁師だけに許れる夜明け前に水揚げされたシラスを使用したピッツァなどをご用意いたします。

(店名の由来) 1994年にナポリでG7が開催された際、クリントン大統領がナポリのピッツァを食べたいとトリブナー通りを訪れました。数多くいるピッツァ職人の中から、エルネスト・カチャッリ氏が代表してピッツァマルゲリータと揚げピッツァを大統領に提供し、大いに満足頂きました。これを機にエルネスト氏は独立してピッツェリアを開業したのです。現在は娘のマリア・カチャッリ氏と、エルネスト氏の右腕として30年以上にわたり腕を磨いてきたフェリーチェ・メッシーナ氏が、その伝統と味を受け継ぎ、ナポリで「ラ フィーリア デル プレジデント」を営んでいます。