

「深谷グルメフェス VEGE-1グランプリ」 レストラン・お食事部門 第1位
『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』
深谷産とうもろこしのナポリピッツァ『トンノ・エ・マイス』が受賞！

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「とうもろこし」のレストラン・お食事部門第1位、お客様におけるおすすめ度第2位を受賞いたしました。

同店は、これまで対象食材「深谷ブロッコリー」「旬のいちご」で開催されたVEGE-1グランプリでも3部門で第1位を獲得しており、今回の受賞により、VEGE-1グランプリ累計4部門で第1位という快挙を達成しました。

深谷産食材を活かしたメニューが、多くのお客様からご支持をいただき、VEGE-1グランプリにおいて継続して高い評価をいただいています。

「深谷グルメフェス VEGE-1グランプリ」
ラ フィーリア デル プレジデンテ ふかや花園プレミアム・アウトレット店

- とうもろこし
レストラン・お食事部門 第1位 / お客様におけるおすすめ度 第2位

開催期間 2026年6月13日(土)～7月19日(日)
エントリーメニュー『とうもろこしのトンノ・エ・マイス』*



- 深谷ブロッコリー レストラン・お食事部門 第1位
開催期間 2025年11月23日(日)～2026年2月28日(土)
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」
- 旬のいちご 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
開催期間 2026年1月15日(木)～3月15日(日)
エントリーメニュー「あまりんのいちごタルト」

*エントリーメニュー『とうもろこしのトンノ・エ・マイス』は、現在提供しておりません



【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。

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 とうもろこし」において、投票数1位、平均おすすめ度2位という評価をいただくことができました。数ある飲食店の中から当店を選び、応援してくださったお客様に、心より感謝申し上げます。

今回のピッツアには、深谷市の地元農家「和ナチュラルテイスト」様が大切に育てた「ゴールドラッシュ」を使用しています。深谷の豊かな大地で育ったとうもろこしのおいしさを、より多くの方に知っていただく機会となったことを大変嬉しく思います。

お客様のご期待に応えるおいしいお料理を提供することはもちろん、「また来たい」と思っただけのお店であり続けられるよう、料理・サービスともに、より良いお店づくりに努めてまいります。



店長 古井戸 智華

【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】

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いたします。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・カチャツリ氏の、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・カチャツリ氏へ受け継がれ、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。

