



Domino's Media Release

2024年6月13日
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

ドミノ・ピザのピザ作りスキルに超一流ピザ職人もびっくり！ 「この腕前でもドミノ・ピザだと世界 9 位なの?!」 ピッツァワールドカップ優勝者の小曽根美佐夫氏と ドミノ・ピザ世界大会アジア 1 位・世界 9 位の高井和希が 腕前を見せ合ってみた結果!? さらに、ワールドカップ優勝者がドミノ・ピザ流の ピザ作りに挑戦してみたら面白いことになった

株式会社ドミノ・ピザ ジャパン（代表取締役：ジョシュア・キリムニック、CEO：マーティン・スティーンクス、本社：東京都品川区、以下：ドミノ・ピザ）が展開する国内 No.1 シェアを誇る宅配ピザチェーン ドミノ・ピザは、今年 5 月にアメリカ・ラスベガスで行われた「WFPM（World's Fastest Pizza Maker Competition、ドミノ・ピザの世界一のピザメイカーを競う大会）」で見事、アジア 1 位、世界 9 位の結果を残したドミノ・ピザ 沖縄・糸満潮平店の高井和希の凱旋帰国を記念し、「ドミノ・ピザ & 超一流ピザ職人 ピザ作りの腕前を見せ合いっこ!」を 6 月 12 日（水）ドミノ・ピザ台場店にて開催しました。

12 日は、ピッツァのワールドカップで優勝を勝ち取り、TV 番組のご出演でも著名な超一流ピザ職人 小曽根美佐夫氏を特別にお招きし、ピッツァワールドカップ優勝者の腕前と、ドミノ・ピザの世界レベルの腕前を見せ合いっこしました。小曽根氏は、高井の技に「この腕前でもドミノ・ピザだと世界 9 位なの?!」と驚愕。高井は小曽根氏に、ドミノ・ピザのピザ生地も伸ばしてみたいと無茶ぶりの依頼をすると、小曽根氏は快諾！ドミノ・ピザの生地ですべてピザ作りに挑戦。イタリアのピザ生地との違いに、「マンマミーア！（なんてこった！）ドミノ・ピザの生地は、オーブンの焼成温度の時間を計算してパーフェクトにつくってある！」とびっくり！全国に店舗を持つ宅配ピザチェーンにもかかわらず、高いクオリティを生み出すピザ作りが行われていることに、感嘆していただきました。



左からドミノ・ピザ CEO マーティン・スティーンクス、ドミノ・ピザ FPMC ジャパンコーチ 梁本美乃理、ドミノ・ピザ 沖縄・糸満潮平店ストアマネージャー 高井和希、ピッツァイオーロ オーナーシェフ 小曽根美佐夫氏、ドミノ・ピザ 執行役員 兼 営業部長 柿内宏之

ドミノ・ピザこだわりの“ピザ作り”を CEO マーティン自らが特別に披露！

世界大会アジア 1 位・世界 9 位の技術に、一流ピザ職人・小曽根氏が「この腕前でも 9 位なの?!」

WFPM は、各国のドミノ・ピザで開催されている FPMC (Fastest Pizza Maker Competition、ピザメイキングスキルを競う大会)の世界大会です。

ドミノ・ピザでは、お客様に高いクオリティのピザをお届けするため、世界中のドミノ・ピザで、日々、ピザ作りの腕が磨かれており、日本大会、アジア大会に勝ち進んだ凄腕が、WFPM に進出することができます。

また、日本では、2016 年から、「ピザメイキングマイスター制度」を導入しており、厳格なトレーニングを経てピザ作りに深い知識と高い技術をもったピザメイキングマイスターが全国の店舗に在籍し、早いだけではなくクオリティを追求したピザ作りを日々実践しています。

6 月 12 日に開催された「ドミノ・ピザ&超一流ピザ職人 ピザ作りの腕前を見せ合いっこ！」では、最初に、母国オランダの FPMC 大会出場を経験した CEO マーティン・スティーンクスが特別にピザ作りを披露し、ドミノ・ピザが守るクオリティを示しました。次いで、執行役員兼営業部長の柿内宏之が、ドミノ・ピザのピザ作り職人（ピザメイキングマイスター）の育成やトレーニング方法の詳細を踏まえ、ドミノ・ピザのピザ作りのこだわりについてアツク語りました。そして、FPMC の大会概要とルールに関して、WFPM 大会、アジア 1 位の経歴を持ち、現在は FPMC ジャパンコーチを務める梁本美乃理が説明。梁本コーチは高井マネージャーのコーチングも担当しており、今回の WFPM ではともに世界で戦い、好成績に導きました。

ドミノ・ピザのピザ作りのこだわりや大会概要お伝えしたところで、特別ゲストのピッツァイオーロのオーナーシェフ・小曽根 美佐夫氏とドミノ・ピザ糸満潮平店の高井マネージャーが満を持して登場。小曽根氏は「緊張感を感じる時こそ、良いパフォーマンスができそうです！」、高井は、「日本一のピザメイカーとして胸を張って頑張りたいと思います！」と意込みを語った後、技術を実感いただくため、ピザ作りのスゴ腕パフォーマンスを、お互いに「見せ合いっこ！」

最初に実演した小曽根氏は、生地の種類3種類の伸ばし方で、圧巻のピザ作りスゴ腕パフォーマンスを見せていただきました。それを目の当たりにし、緊張気味となった高井でしたが、世界大会でも発揮されたメンタルの強さで持ち直し、見事その腕前を小曽根氏の前で披露！小曽根氏は、高井の技を見て、「高井さんよりも先に、僕がパフォーマンスしておいてよかった」、「この腕前でもドミノ・ピザだと



世界 9 位なの?!」と驚愕。高井を好成績に導いた梁本コーチも、「世界一のピザ職人の前でも落ち着いてパフォーマンスできていました」と安堵の様子でした。

最後に、高井が小曽根氏に、ドミノ・ピザのピザ生地も伸ばしてみたいと無茶ぶりの依頼をすると、小曽根氏は快諾！ドミノ・ピザの生地ですべてピザ作りに挑戦してみると、イタリアのピザ生地との違いに、「こ～れは難しい！」と伸ばすのに苦戦しながらも、「マンマミーア！（なんてこった！）ドミノ・ピザの生地は、オーブンの焼成温度の時間を計算してパーフェクトにつくってある！」とびっくり！「ドミノ・ピザの生地はいい生地だね～」とドミノ・ピザこだわりの生地に太鼓判をいただきました。そして、全国に店舗を持つ宅配ピザチェーンにもかかわらず、生地づくりから高いクオリティを生み出すピザ作りが行われていることをお褒めいただきました。

ドミノ・ピザ ジャパン CEO/マーティン・スティーンクス

「今日は、私たちのビジネスで一番大事にしているピザ作りの話をできる事が嬉しい」とし、「高井さんはドミノ・ピザの誇りです。世界大会では 9 位の実績で、アジアで 1 位、女性の中では世界 3 位という素晴らしい成績を残しています。普段は沖縄でしか見ることができないその技術を、本日は東京で披露いただけることを嬉しく思います」と世界を相手に、ピザ作りの速さと技術、美味しさを生み出す卓越した技で戦ってきた高井さんの健闘を称えました。





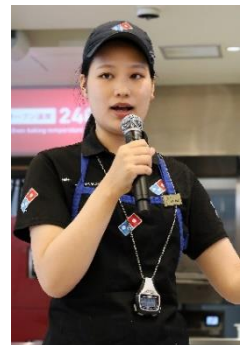
ドミノ・ピザ ジャパン 執行役員 兼 営業部長 / 柿内 宏之 (かきうち ひろし)

「ドミノ・ピザの、ピザへのこだわりは大きく3つあります。1つ目は圧倒的なスピードです。美味しい完璧なピザを素早く、1分1秒を大切に作ります。これが我々の圧倒的な強みです。2つ目は、見た目です。圧倒的な速さの中で、10ポイントの規定基準を満たしながら美味しく完璧なピザをご提供します。そのために、日々トレーニングを行っています。3つ目は、情熱・熱意・誇りをもってピザを作ることです。これは、1枚のピザを、自分の愛する人の贈る気持ちでピザを作る」という大切なポリシーなんです。」と熱弁をふるいました。

小曾根氏のパフォーマンスを見た柿内は、魔法かと思った！と驚き、「腕のしなやかさに目を奪われました。やっぱり世界チャンピオンになる方は、技術だけではなく、人を魅了する力も凄いですね。鳥肌立ちました。」と述べ、小曾根氏のピザに対する情熱に共感を寄せました。

ドミノ・ピザ ジャパン FPMC ジャパンコーチ 梁本 美乃理 (やなもと みのり)

「FPMCとは、正式名称 Fastest Pizza Maker Competition といひ、ドミノ・ピザが1年に1回社内で行っている、ピザづくり大会です。ピザメイカーが3枚のピザを作り、スピード、生地とソース、トッピングの量、トッピングの配置について競い合う、最強のピザメイカーを決める競技です。そんなピザづくりにアツい情熱を持った者たちが世界から集まる、アツい競技でアジア1位・世界9位を獲得した高井さんの技術はもちろんのこと、大舞台でも物怖じしないメンタルの強さや笑顔も注目していただきたいところです」と高井への期待を寄せました。



ピッツアイオーロ オーナーシェフ / 小曾根 美佐夫氏 (おぞね みさお)

「ピザ作りとは、本当に難しいです。ピザ生地は生きています。ですので、美味しいピザを作るために、ピザ生地の管理には、一切手を抜かない事を大事にしています。また、ピザは人を幸せにする食べ物です。お子さまからご年配の方まで、幅広い世代の方々に「美味しいよ！シェフ！」というお声や笑顔を見せていただけるように、これからも美味しいピザを焼いていきたいです！」とピザへの情熱を語りました。



ドミノ・ピザ 糸満潮平店 ストアマネージャー / 高井 和希 (たかい かずき)

「WFPM および FPMC のトレーニングのために速さを意識する事はもちろん、お客様に提供する1枚1枚のピザを、丁寧に、大切に作ることを心がけています。生地を美味しく作ることはもちろん、トッピングする食材の分量も規定量があるので、ピザ全体の仕上がりを「美味しい！」と思っていただけるように、私を始め、ドミノ・ピザ全店のクルーも日々トレーニングを積んでいます。」とピザに対する情熱とこだわりを語りました。ピザ作りのパフォーマンスを披露し、小曾根氏にお褒めをいただいた際には「世界一のピザ職人、小曾根氏にマンマミーア！というこんなにも嬉しいお言葉をいただいて、本当に嬉しいです。次の大会では小曾根氏のように世界一になれるように精進しつつ、後輩の育成にも力を入れてまいります！」と、満面の笑顔で喜び、

今後の目標を語りました。

<登壇者プロフィール>



■小曽根 美佐夫 (おそね みさお) /ピッツァイオーロ オーナーシェフ

「COPPA ITALIA PIZZA DI QUALITA2016」ピザ職人部門優勝

「il Pizza World Cup Coppa del Mondo 2019」総合優勝

イタリア修業時代にナポリの店「Dal Presidente Pizza」のpizzaに衝撃を受ける。トスカーナ、ロンバルディア、ソレント、サンタガタと約8年半に渡ってミシュランガイド掲載店で修業を積む。約6年間ロンドンでのレストランシェフの経験を積み、イギリスロンドンから再びイタリアへ。今度は迷いなく、ピツエリアの門を叩く。

「COPPA ITALIA PIZZA DI QUALITA」2016年に200人以上のイタリア人をおさえ、日本人初総合優勝を果たし、il Pizza World Cup Coppa del Mondo 2019では部門別でマルゲリータ1位 / 創作ピッツァ2位を獲得し総合優勝。ワールドチャンピオンとなる。(総合優勝とは丸いピッツァ、四角いピッツァ、揚げピザ、グルテンフリーピッツァ、デザートピッツァなどを含む15種類をすべて最高に焼き上げることが出来るピザ職人に送られる大会最高の賞です。)

恵比寿のES classicoのオーナーシェフ兼ピザ職人、飲食店経営者として日々自ら店に立つ。北から南までイタリア生活を心から楽しみイタリア料理をこよなく愛す。イタリアpizza団体UPTER専任講師・日本支部理事長。

<https://ozone-diner.co.jp/>



■高井 和希 (たかい かずき) /ドミノ・ピザ 沖縄・糸満潮平店 ストアマネージャー

「FPMC2023」(アジア大会) 1位

「WFPM2024」(世界大会) 9位

1995.12.07 生まれ・28歳。埼玉県川口市出身

2011～2016年：高校1年生の時よりドミノ・ピザ鳩ヶ谷店でアルバイト

大学を卒業後、管理栄養士として病院へ就職。その後退職し、沖縄へ移住

2020年9月～2021年3月：ドミノ・ピザ前島店でアルバイト

2021年4月：株式会社ドミノ・ピザ ジャパン入社

2021年7月：ドミノ・ピザ沖縄・糸満潮平店 ストアマネージャーに就任

<受賞歴>

高校生時代 エリア代表として営業課出場 予選落ち

2022年：FPMC セミファイナル出場 予選落ち

2023年：FPMC セミファイナル出場 予選突破5位通過、ジャパンファイナル 3位

2024年：FPMC アジア1位、WFPM9位

【参考】FPMC (Fastest Pizza Maker Competition)とは

ドミノ・ピザが社内で行っている、最強のピザメイカーを決めるピザ作り大会。3枚のピザを作り、スピード、生地とソース、トッピングの量、トッピングの配置について競い合う。FPMC 地区予選→アジア予選を経て、世界大会である「WFPM (World's Fastest Pizza Maker Competition) 」へと上位成績者が進んでいく。

宅配ピザのパイオニア・国内売上 No.1

ドミノ・ピザは、日本で最初の宅配ピザチェーンとして、1985年9月30日にその歩みをスタートしました。以来、ピザデリバリー用バイク、ネット注文、ピザトラック、スマホアプリなど革新を続け、日本の宅配ピザ業界で売上・店舗数 No.1として業界を牽引しています。2022年3月22日に900店舗、そして、2023年10月10日に1000店舗目の出店を達成しました。私たちが目指してきたのは、いつでもどこでもピザを囲むひとときを、もっと幸せにすること。そして、味も素材もとことんこだわって、とびきりおいしい1枚を真心こめてつくっています。

【クレジット表記、及び一般のお客様からのお問い合わせ先】

株式会社ドミノ・ピザ ジャパン カスタマーサポート <https://www.dominos.jp/feedback-form>