

**イタリアで話題沸騰！現代風ナポリピッツァがマンマパスタ・パッパパスタに登場。
さくふわっと軽やかな食感の「ピッツァ コンテンポラーネア」
“コルニチョーネ(ピザの耳)”が主役！さくふわな口どけがクセになる最旬グルメを体験しよう。**

ジローレストラシシステム株式会社（渋谷区 代表取締役社長 岡本裕之）が運営するイタリアンレストラン「マンマパスタ」「パッパパスタ」の6店舗で、現代風ナポリピッツァ「ピッツァ コンテンポラーネア」が登場。大きく膨らんだ“コルニチョーネ（ピザの耳）”は、かじるとサクッと軽やかでありながら中心部の生地はもっちりとジューシー。トマトやチーズの旨みを引き立てながら、最後のひと口まで飽きずに楽しめる1枚です。その独特の食感は、一度味わうと忘れられないとイタリアで大ブームを巻き起こしています。



イタリアのナポリで2000年代に登場し、ここ10年で世界的な注目を集めた「ピッツァ コンテンポラーネア（現代風ピッツァ）」は、従来のナポリピッツァとは生地の製法が異なり、長時間発酵や高加水生地による高く膨らんだ“コルニチョーネ”と、軽やかで香ばしい食感が特徴です。ナポリの若手ピッツァイオーロ（ピザ職人）が革新的な技法を取り入れたことから、グルメメディアでも「新しいナポリピッツァの潮流」として取り上げられ、今や世界的な流行となっています。

マンマパスタ・パッパパスタではこの新たな製法を忠実に取り入れ、小麦粉はコンテンツポラーネア専用として開発されたカプート社の「ヌーヴォラ スーペル」を使用しました。ピッツァ発祥の地・ナポリで愛される新たなトレンドであり日本ではまだ希少な新しいピッツァをいち早く皆様にお届けします。

【コルニチャーネをつぶさないよう “ハサミで切って” 召し上がれ！】

ふっくらと膨らんだコルニチャーネは、従来のナポリピッツァとは異なるさくふわとした軽やかな口どけが魅力。コルニチャーネの立体感を損なわないよう、本場ナポリでは“ハサミ”で切り分けていただくのが定番のスタイルです。

大きく膨らんだ耳にハサミを入れると、サクッと小気味よい音とともに空気を含んだ生地がほどけ、もっちりとした中心部分と一緒に味わう瞬間はまさに格別！テーブルにお持ちしたスタッフが食べやすい大きさに切り分けます。そのまま豪快に頬張ってお召し上がりください。



【コンテンポラーネア専用！ カプート社の小麦粉「ヌーヴォラ スーペル」を使用】

ナポリピッツァ用の小麦粉メーカーとして 100 年以上の歴史を誇るカプート社。コンテンポラーネア専用開発された小麦粉「ヌーヴォラ スーペル」は、長時間発酵・高加水に適した粉で口どけの良さが特徴です。タンパク質の含有量が高く、精製度が 2 番目に高い 0 粉に分類されます。



■「ピッツァ コンテンポラーネア」メニュー ※平日は 15：00～、土日祝は終日ご提供

『ストラッチャテッラ』 2,530 円（税込）

トマトソース・ストラッチャテッラ（モッツアレラチーズに生クリームを混ぜ合わせたクリーミーなチーズ）・バジル



『チンクエフォルマッジョ』 2,530 円（税込）

モッツアレラチーズ・スカモルツァアフミカート・ゴルゴンゾーラ・タレggio・グラナパダーノ・バジル



■ご提供店舗

- ・マンマパスタ花見川店／043-272-8008／千葉県千葉市花見川区畑町 1335-1
- ・マンマパスタ府中店／042-368-2340／東京都府中市若松町 2-39-1
- ・マンマパスタ グランデ 足立島根店／03-3859-5770／東京都足立区島根 2-16-11
- ・パッパパスタ三鷹店／0422-33-0262／東京都三鷹市大沢 2-7-2
- ・パッパパスタ市川店／047-338-8824／千葉県市川市北方町 4-1440-2
- ・パッパパスタ港南台店／045-831-1196／神奈川県横浜市港南区港南台 3-23-2

※全店月曜定休（月曜祝日の際は、その翌日休業）

※「マンマパスタ成瀬」「マンマパスタ バオバブ 千葉都町」でも順次ご提供予定！

ホームページはこちら→

マンマパスタ <https://www.giraud.co.jp/mamma>

パッパパスタ <https://www.giraud.co.jp/pappa>



【取材・問い合わせ先】

ジローレストランシステム(株) 松本

[TEL] 03-6381-6027 [FAX] 03-6300-9041 [MAIL] k_matsumoto@giraud.co.jp

