

ナポリピッツァ職人の世界大会
「カプートカップ2012」で
(クラシカ/外国人部門)
堂々優勝!



ピッツァイヨーロ庄司淳一の手作りナポリピッツァが味わえる Trattoria Pizzeria & Bar LOGIC

ナポリピッツァ界のワールドカップ「カプートカップ」(クラシカ/外国人部門) 優勝者のピッツァを味わえるのは、当店だけ!

当店のシェフ ピッツァイヨーロである庄司淳一は、32歳にしてピッツァ職人としてのキャリアをスタートさせるまで、ホテルマンとして14年間勤務。持ち前の細やかなホスピタリティと確固たる意思からピッツァにかける情熱は人一倍強く、その努力と情熱が実を結び、ナポリピッツァ界のワールドカップ「カプートカップ2012」(クラシカ/外国人部門)で優勝を勝ち取る事が出来ました。当店の「究極のマルゲリータD.O.C」(1,980円)のトッピングは、水牛モッツアレラ、バジル、トマトのみ、シンプルながらも飽きのこない味わいが特徴。また庄司が南イタリアで感銘を受けたサラダをアレンジし、イワシのマリネとオレンジをトッピングした「スキラッチ」(1,480円)などのオリジナルのほか、ピッツァは980円から提供しています。本場が認めた職人のピッツァがこの価格帯で味わえるのは当店だけです。

シェフピッツァイヨーロ 庄司淳一 プロフィール

1971年 神奈川県茅ヶ崎市出身。
某老舗ホテルのサービスマンとして14年間勤務し、マネージャーまで登り詰める。その研修でイタリア各地を訪れ、関内の有名店「シシリア」で食べたナポリピッツァに感動し、32歳でピッツァイヨーロを志す。株式会社グラナダに入社し、本場ナポリで修行した日本人ピッツァイヨーロに師事。その技術が評価され、2009年「Trattoria Pizzeria & Bar LOGIC」オープンと同時にシェフピッツァイヨーロに就任した。「カプートカップ2011」S.T.G世界第6位、「カプートカップ2012」クラシカ/外国人部門・優勝。



平日のランチは全品サラダ・ドリンクバー付き

平日のランチは全品サラダ・ドリンクバー付きで pasta 680円～、ピッツァも980円でお楽しみ頂けます。しかも、本日のランチデザート100円を追加することもできて、ピッツァはマルゲリータなど3種類からお選びいただけますので、この機会に本場のピッツァをお試し頂ければ幸いです。

メニュー一例

マリナラ	980円
究極のマルゲリータD.O.C	1,980円
スキラッチ	1,480円
菜園風バーニャカウダ	1,580円
ランチ ピッツァ(平日)	
※サラダ・ドリンクバー付き	980円～
ランチ パスタ(平日)	
※サラダ・ドリンクバー付き	680円～
ボトルワイン	2,500円～

Trattoria Pizzeria & Bar LOGIC

(トラットリア ピッツァリア&バー ロジック)

住 所: 神奈川県横浜市西区北幸2-2-1

HAMABOWL EAS 1F

アクセス: JR横浜駅西口より徒歩5分

T E L: 045-290-2066

営業時間: 月～土曜: 11:00～25:00、

日・祝: 11:00～24:00

定休日: なし

坪席数: 80坪・100席

客単価: 3,300～3,500円

運営会社: 株式会社オーイズミフーズ

会社URL: <http://www.oizumifoods.co.jp/>



店舗URL

<http://www.logic-of.com/>

[本件に関するお問い合わせ及び取材のお申し込みは、株式会社オーイズミフーズ 担当:ストアマネージャー 瀧澤 岳嗣 までお願い致します。]

TEL : 045-290-2066 E-mail : logic-yokohama@oizumifoods.co.jp