

報道関係者各位

2022年5月23日
株式会社ワンダーテーブル

WON-DELI 発 新規デリバリーブランド第6弾 『ピンサ専門店 PINSА DE ROMA (ピンサ・デ・ローマ)』 オープン



2022年5月24日(火)、株式会社ワンダーテーブル(本社:東京都新宿区西新宿 / 代表取締役社長 秋元 巳智雄、以下「当社」)は、元麻布に構えるデリバリー専門キッチン WON-DELI(ワンデリ)より、PINSА(ピンサ)の専門店『PINSА DE ROMA (ピンサ・デ・ローマ)』をオープンします。

■企画背景

ピンサは、ヨーロッパを中心に人気を集めている、従来のピッツァに代わる新しいスタイルのピッツァです。ピッツァの材料は焼き上がりの重い小麦粉ですが、ピンサにはタンパク質含有量の多い良質の小麦粉、大豆粉、米粉を使用します。ヘルシーで消化が良くカリッとした軽い食感が特徴です。ピンサ・デ・ローマでは、最良質な小麦をチョイスし、大豆粉と米粉を加え、現地で味わうピンサと変わらぬ本格的な味を、デリバリーで気軽に楽しめます。健康志向が高い方々にはもちろん、幅広い年齢層の方々に、ピンサを新たなフードスタイルとしてご提案します。

またピンサ以外に、イタリアらしいデザートや、契約農家の新鮮な野菜を使用したサラダなどをご用意します。スタート時はデリバリーにて販売しますが、今夏過ぎにはオンラインショップでの販売も計画しています。ぜひご自宅や職場で気軽に本格的な PINSА をお楽しみください。

ピンサ・デ・ローマ公式サイト <https://pinsaderoma.jp>
インスタグラム https://www.instagram.com/pinsa_de_roma/
WON-DELI 公式サイト <http://won-deli.com/>
UberEats <https://tinyurl.com/y3m4gvc6>



■メニューの一例

Pinsa S size / R size

Broccoli & Spinach (S) 1,100 yen / (R) 1,550 yen



Fig & Gorgonzola (S) 1,500 yen / (R) 2,150 yen



Tankaku Wagyu Salsiccia & Bresaola (S) 1,700 yen / (R) 2,350 yen



Side menu

- Cherry tomato salad 600 yen
- Roast beet salad 600 yen
- Kale and broccoli poached egg salad 800 yen
- Tiramisu 600 yen

※他にも多数ご用意しております。

※表示価格は税込みです。

※UberEats・出前館 (WON-DELI) でお買い求めいただけます。詳しくは掲載ページをご覧ください。

■PINSA(ピンサ)とは

ピンサは 従来のピッツァに代わる新しいスタイルのピザです。古代ローマでは、食器代わりに平らなパンが使われていました。ラテン語で「押しつぶす」という意味「ピンセーレ」がピンサの由来であり、現在あるピッツァの語源となりました。従来のピッツァのような焼き上がりの重い小麦粉とは違い、たんぱく質含有量の高い最良質の軽い小麦粉を使用することで、中はフワフワ、外はサクサクした軽い食感を実現しています。また米粉と大豆粉を加えているため、カロリーが普通のピザよりとても低いのも特徴の一つです。

■ピンサ誕生背景

ピンサの日本での歴史は 2015 年まで遡ります。2015 年 3 月、株式会社 PINSERE JAPAN がピンサ専門店「ピンサデローマ/PINSA DE ROMA」を商標取得と共に、東京・表参道に実店舗をオープンしました。それと同時に一気にピンサの認知は広まりました。

2021 年 5 月、当社は株式会社 PINSERE JAPAN より「ピンサ/PINSA」の商標を取得しました。ピンサ専門店を意味する「ピンセレ/PINSERE」とブランド名「ピンサデローマ/PINSA DE ROMA」も譲り受けました。そして 2022 年 5 月、元麻布デリバリー専門キッチンよりピンサ専門店『PINSA DE ROMA (ピンサ・デ・ローマ)』をオープンすることに至りました。

近隣のお客様だけでなく日本各地にも当社のピンサの味をお届けするため、現在オンラインショップ用の商品開発も行っています。今後の展開にも、ぜひご注目ください。



■WON-DELI(ワンデリ)とは

WON-DELI は、当社が運営する実店舗を持たずデリバリーに特化した飲食店です。ファストフードにはない付加価値のあるブランド創出を基本コンセプトに、2021年10月に「元麻布デリバリーキッチン」として開業。ブランド第1弾として『短角和牛専門店 TANKAKU BURGER』をスタートし、その後、続々と新ブランドを開業しています。2022年4月、屋号を「WON-DEL」に変更。今後も他店と差別化されたブランドを開業する予定です。また、同様のデリバリー専門キッチンを都内に増やしていく考えです。



2021年10月

短角和牛専門店 TANKAKU BURGER
グルテンフリーパスタ専門店 nish(ニッシュ)

2021年11月

タイカレー・タイヌードル ERAWAN エラワン

2022年1月

短角和牛ハンバーグ しおた

2022年3月

NY チキンオーバーライス チェルシースタンド

2022年5月

ピンサ専門店 ピンサ・デ・ローマ



■シェフ 塩田洋介

WON-DELIを担う若きシェフ。10代からストリートダンサーとして活動し数々の舞台を経験。ダンサー時代に勤めたビストロでの恩師との出会いをきっかけに、本格的に料理業界へ転向する。2017年ワンダーテーブル入社。モッツアレラ料理「OBICA Mozzarella Bar」、ニューヨーク料理「UNION SQUARE TOKYO」で経験を積む。その後、ニューヨークの老舗星付きレストラン「Gramercy Tavern」マイケル・アンソニー氏の元でアメリカ料理を学び帰国。2020年春、UNION SQUARE TOKYOリニューアルオープンに注力。2021年秋、元麻布デリバリーキッチンを開業。シェフを務める。



■株式会社ワンダーテーブル

株式会社ワンダーテーブルは、国内 44 店舗、海外 84 舗の飲食店とデリバリー専門「WON-DELI」を展開しています。しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店「MO-MO-PARADISE」やビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」などの自社ブランドを国内外で展開する一方、ニューヨーク料理「ユニオン スクエア トウキョウ」、シラスコ料理専門店「バルバッコア」、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」、創業 130 年となるニューヨーク・ブルックリンのステーキ専門店「ピーター・ルーガー・ステーキハウス」などの海外ブランドを誘致して経営しています。

<わざわざ食べにいきたい 肉料理>

ワンダーテーブルのレストランには、わざわざ足を運んででも食べたい肉料理をご用意しています。それらをまとめたサイトを立ち上げ「肉会」の開催を訴求します。

<https://wondertable.com/lp/meat-dishes/index.html>



<キッズフレンドリー2022>

ワンダーテーブルには未就学児のお子様連れに優しいレストランが沢山あります。塗り絵やキッズプレート、少し騒いでも安心な個室など、未就学児のお子様連れに嬉しいサービス情報を紹介しています。

https://wondertable.com/lp/kids_friendly/



<WON-DELI>

「WON-DELI」は ワンダーテーブルのデリバリーに特化した飲食店です。その公式サイトには計 5 軒のデリバリー専門店を掲載しています。 ”出前館”の専用ページからそれら異なる専門店の料理を同時注文することができます。

<http://won-deli.com/>



■本件に関するお問合せ

株式会社ワンダーテーブル 広報担当

吉川直美 naomi-yoshikawa@wondertable.com

竹原真理子 mariko-takehara@wondertable.com