

報道関係者各位

2022年9月20日
株式会社ワンダーテーブル

新スタイルピッツァ オンラインショップ開設
注目のピンサ専門店
PINSA DE ROMA (ピンサ・デ・ローマ)



2022年9月20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、オンラインショップ「ピンサ専門店 PINSA DE ROMA(ピンサ・デ・ローマ)」を開設いたしました。

■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、従来のピザに代わる新しいスタイルのピザです。小麦粉だけではなく、大豆粉・米粉を使用。長時間発酵させることにより、小麦粉に含まれるでんぷん質が壊れるため、消化もされやすい生地が特徴です。

ピンサ専門店であるピンサ・デ・ローマは、2022年5月にデリバリーブランドとして元麻布にオープンしました。近郊のお客様のみならず、より多くの方にお届けできるよう、このたびオンラインショップを開設しました。外はカリッと、中はモチモチに仕上がりに、ピザとは違った軽い食感のピンサを、ぜひご自宅でお楽しみください。



PINSA DE ROMA

店舗名 ピンサ専門店 PINSA DE ROMA(ピンサ・デ・ローマ)

オンラインショップ URL <https://pinsaderoma.jp/>

開設日 2022年9月20日(火)

販売価格:3,300円〜(税込・送料無料) ※※2枚〜4枚セット

商品の一例

マルゲリータ

イタリア産水牛のモッツァレラチーズを使用。モッツァレラチーズとの相性を考えたオリジナルのトマトソースを使用し、シンプルながら深い味わいに仕上がっています。



トリュフ&マッシュルーム

イタリア産のサマートリュフと、国産ブラウンマッシュルームをはじめ、舞茸、エリンギの3種類のきのこ、水牛モッツァレラを使用しています。トリュフが芳醇に香り、凝縮された味わいのあるピザです。



いちじく&ゴルゴンゾーラ

ドライいちじくとゴルゴンゾーラを使用。ゴルゴンゾーラの濃厚な味わいに、ドライいちじくの熟成した甘みが調和の取れた美味しさを生み出しています。お召し上がりの直前に東京都青梅市産のはちみつをかけてお召し上がりください。



短角和牛サルシッチャ&ブレザオラ

短角牛のブレザオラ(※)と、短角牛のサルシッチャを使用したピザです。希少な短角和牛を使用しており、クドさが無く、さっぱりとした味わいでありつつ、お肉のジューシーさを味わえる牛肉となっています。お肉のジューシーさ、スパイス・ハーブの香り、熟成の旨味がいっぺんに口の中に広がる味わいとなっています。
※「ブレザオラ」は、イタリア北部が発祥の牛肉で作った生ハム



お召し上がり方

[解凍方法]

冷蔵庫内で3時間以上解凍

または、自然解凍(室温 23~26℃)で30分~40分解凍してください。

※生地や具材が柔らかくなればOKです

[温め方]

オーブントースターで温める場合、1,300Wのトースターで、1分ほど余熱をして、3~5分温めてください。

オーブンレンジで温める場合は、200度に設定して5分ほど温めてください。

[お召し上がりの直前]

6等分または8等分にカットしてお楽しみください。

※トッピングのある商品は温め後、トッピングを乗せてください。

■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。

■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)』をオープンしました。

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、このたびオンラインショップを開設しました。



■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 43 店舗、海外 84 店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。

<Wondertable OSECHI 2023>

6 つのレストランのシェフ達が手掛けるテイクアウトおせちを販売します。伝統的なおせち料理をシェフ達が洋風に仕上げ提供します、高級食材のフレッシュ黒トリユフ丸ごと 1 個付き。

<https://wondertable.shop/products/2023-osechi>



<わざわざ食べにきたい 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の掲載しています。"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