

真のナポリピッツァ2019 オリンピアデイ

# 【世界一】のマルゲリータお届けします！

## 兵庫の名店



4年に1度開催されるナポリピッツァのオリンピックと呼ばれる世界大会です。各国の代表336名のピッツァ職人が参加し、審査員は誰のピッツァなのか一切知らされず、非常に厳密な審査が行われます。世界の人気店の職人達が本気で腕を競う中、メイン部門であるクラシカVERACEにて西本裕樹（ピッツェリア ヒロ）が世界一に輝きました。



本場イタリアの“真のナポリピッツァ協会”に  
世界で729番目に認定された数少ない  
兵庫・伊丹の名店です！

### ナポリピッツァ協会国際基準（一部）

- ▷ 生地を使用する材料は小麦粉・水・酵母・塩の4つのみ。
- ▷ 窯の燃料は薪もしくは木くず。 ▷ 具材へのこだわり。



### 本格ナポリピッツァ 3枚セット

- ・マルゲリータ
- ・マイルス
- ・ポルチーニ クレーマ

【送料込み】 **¥6,400** 税込



おしゃれでかわいい  
パッケージで梱包



ぜひ味わってください！  
世界最高峰のピザ

### ここが違う！ HIROの冷凍ピッツァ

- 1 生地へのこだわり
- 2 食材の選び方
- 3 焼き方のこだわり

ナポリのNo.1の老舗製粉メーカーCAPUTO社の「サッコロン」100%使用。小麦本来の風味をしっかりと感じられる上質な小麦粉です。

イタリアから取り寄せたモッツァレラやハム、新鮮なフレッシュパプリカ、トマトなどシンプルだからこそいいものを使用し、食材にもこだわりを持っています。新鮮な食材を使い、保存料などは不使用。トッピングした後にすぐ瞬間冷凍することで食材のおいしさがお客様に届いたときも変わらずお楽しみいただけます。

本格的な石窯を使用し、450度～500度の高温で一気に焼き上げるのが生地を美味しく焼き上げる秘訣。小麦粉本来の旨味と香りを最大限にひきだすこだわりの生地ではカリッと中はふわっとした生地を冷凍のピッツァで再現することに成功しました！



PIZZERIA  
HIRO

ご予約の際は、下記の旅行代理店へお問い合わせください。

(株)アール・ティー・エス ニシキトラベル  
広島県知事登録旅行業 第3-386号  
総合旅行業務取扱管理者 平川 美智男  
〒730-0051  
広島市中区大手町1-1-20 相生橋ビル7階  
TEL:082-236-1688 FAX:082-236-8618  
nishiki@rts-jpn.com

名称 : 本格ナポリピッツァ 3枚セット

内容量 : 全3枚

1枚あたり : 直径約22cm

〈使用可能な加熱機器〉

・オーブントースター ・フライパン

※焼き方の説明書同封保存方法 : 冷凍

賞味期限 : 30日(製造日より)