

～第3回日本ナポリピッツァ職人世界選手権classica部門で優勝！～

千住東の人気トラットリア「アダッキオ」のピッツァイオーロ、 岡田がつくる “日本一のピッツァ「ポルケッタ エ フリアリエツリ」” が味わえる！

このたび、平成27年10月27日に仙台にて開催された『第3回日本ナポリピッツァ職人世界選手権』において、株式会社バルニバービ（本社：大阪府大阪市、代表取締役社長佐藤裕久）が運営する東京都・足立区「[アダッキオ](#)」のピッツァイオーロ・岡田智至（オカダサトシ）がPizza classica【クラシカ部門】（ナポリにあるメニューにオリジナリティを加えた物）において見事優勝し、2016年9月に開催される本大会、ナポリピッツァ職人世界選手権（Campionato Mondiale del Pizzaiuolo Trofeo Caputo）に出場することが決定いたしました。11月6日（金）からは「[アダッキオ](#)」においては、受賞したピッツァ「ポルケッタ エ フリアリエツリ」を期間限定で提供いたします。



日本中の精鋭ピッツァイオーロが集まり、その腕を競う大会で見事勝利をおさめた当社ピッツァイオーロ

（左）日本ナポリピッツァ職人協会 APN会長
セルジョ ミック氏
（右）アダッキオ ピッツァイオーロ
岡田智至



クラシカ部門優勝のピッツァ 「ポルケッタ エ フリアリエツリ」

自家製ポルケッタとイタリアナポリの冬野菜フリアリエツリを使った、トリュフの香り感じるオリジナルピッツァ。肉の旨味を素直に感じられ、フリアリエツリの苦みと抜群にマッチしたピッツァは審査員も絶賛！

日本ナポリピッツァ職人協会とは？

ナポリピッツァを焼く事を職業とし、ナポリピッツァをこよなく愛するものが集まりお互い協力し合い、店舗経営者との連携のもと職人として働きやすい環境を築き、日本のナポリピッツァ職人の技術・知識・地位の向上を図り、その名声を国内そしてナポリ本部と連帯し全世界に広めていく協会です

※日本ナポリピッツァ職人協会
公式ホームページより引用



関東ピッツァイオーロ リーダー / ADA'CCHIO ピッツァイオーロ 岡田智至 SATOSHI OKADA 37歳

20歳で料理人を目指し、イタリアンリストランテ、トラットリアを経験し25歳で渡伊。食べ歩き気に入ったお店ではピザ生地を触らせてもらい、また食べ歩き、自分の肌で感じた経験をもとに日本に帰国してからはピツェリアで経験を積む。その後2009年、小石川・アオイナポリにてピッツァイオーロとして勤務。独学で培ってきたノウハウとピッツァへの探求心をもちながら2014年、アダッキオのOPENを迎え、今もなおカウンターに立ち続ける。



11月6日（金）～12月末まで
期間限定オンメニュー！！

日本ナポリピッツァ職人選手権 クラシカ部門優勝のピッツァがイマダケ！食べられる！

『ポルケッタ エ フリアリエツリ ～フングクレマーソース トリュフの香りを添えて～』

自家製ポルケッタとフリアリエツリ（ナポリをはじめとする南イタリアで食べられるブロッコリと菜の花の親戚のような野菜。茹でたものをオリーブオイルでソテーして、パンやピッツァにのっけて食べるのがナポリ伝統的な食べ方）のピッツァ。フリアリエツリの苦みとキノコの香り感じる濃厚なクリームソースがマッチしたイマしか食べれない日本一ピッツァ！

ディナータイム（17:00～22:00L.O.）のみ提供 ¥1,950 税抜



**アダッキオピアット 誕生1周年！
感謝・感謝の1周年 Anniversary week イベント開催！**

東京の下町風情が残りつつも、再開発が進む古さと新しさが同居するエリア、足立区千住東に2015年11月OPENしたピッツェリアトラットリア「アダッキオ」。築40年の蕎麦屋を解体からペンキぬりまで施工にスタッフが携わり、1人のピッツァイオーロの想いがそそがれた同店の店名はエリアの「ADACHI」とピッツァイオーロの「岡田」の「O」が由来し、誕生。OPENから約1年、隣接して誕生した自家焙煎のコーヒーショップ「SLOW JET COFFEE」とともに1周年イベント開催が決定！

AD'ACCHIO PIATTO
1ST.
ANNIVERSARY WEEK
感謝・感謝の1周年特別週間!!
11.21 SAT - 28 SAT

皆様に支えられ、アダッキオピアットは1周年を迎えることができました。
ありがたい気持ちを込めて、大感謝&大還元イベントを行います!

AD'ACCHIO PIZZERIA e TRATTORIA
SLOW JET COFFEE

AD'ACCHIO PIATTO 1st. ANNIVERSARY WEEK
アダッキオピアット1周年を記念して、11/21(土)から28(土)は特別週間!

21(土)	22(日)	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)
AD'ACCHIO / LUNCH TIME							
スロージェット ANNIVERSARY EVENT	ランチ スタンプ 5倍	ドルチェ 全員 サービス	マリナーラ ¥500	バスタランチ ¥500	マルゲリータ ¥500		ランチドリンク 無料
AD'ACCHIO / DINNER TIME							
＼お好きなピッツァをセレクト! / ハーフ&ハーフピッツァが1枚¥1,200! アダッキオの全ピッツァメニューから、 お好みでハーフ&ハーフとしてお楽しみ頂けます。							
SJC / ALL TIME							
＼毎朝焙煎したて / SJCブレンドコーヒー豆20%オフ! スロージェットコーヒーのオリジナルブレンド豆を20%オフにてお買い求め頂けます。							
AD'ACCHIO PIZZERIA e TRATTORIA ANNIVERSARY EVENT AD'ACCHIO Buffet アダッキオ食べ放題ピュッフェ start 18:00 close 22:00 18:00入場 / 19:00入場 当日 ¥3,500 / 前売 ¥3,000 (お一人様・税込) 小学生以下 ¥1,500 (お一人様・税込) 1Drink + Free Food / イベントも盛りだくさん!							

AD'ACCHIO PIZZERIA e TRATTORIA
TEL 03.3888.8276 www.adacchio.com

SLOW JET COFFEE
TEL 03.3888.8278 www.slowjetcoffee.com

120-0025 東京都足立区千住東1-29-12

- 東武伊勢崎線「牛田駅」、京成本線「京成岡屋駅」徒歩9分、
- 常磐線・千代田線・日比谷線・東武伊勢崎線・つくばエクスプレス「北千住駅」徒歩11分

駐車場、駐輪場には限りがあります。交通機関をご利用ください。協力お願い致します。

SHOP INFORMATION

薪窯ならではの薫りと香ばしい焼き上がり。
ピッツァイオーロが1枚1枚作り上げる本場のナポリピッツァとカジュアルに楽しめる野菜をふんだんに使用したイタリアンアンティパストの数々。
気さくなスタッフとの会話を楽しみながら肩ひじ張らずにラフな気分で食事を楽しむピッツェリア&トラットリア。

■住所：〒120-0025 東京都足立区千住東1-29-12

■電話番号：03-3888-8276

■URL：<http://www.adacchio.com/>

■営業時間：11:30-14:30 (l.o.), 17:00-22:00(l.o.)

【株式会社バルニバービ 会社概要】

会社名：株式会社バルニバービ

代表者：代表取締役社長 佐藤 裕久

設立年月日：1991年9月

資本金：39225万円

所在地：【東京本部】 東京都台東区蔵前2-15-5 MIRRORビル 6F

【大阪本部】 大阪府大阪市西区南堀江1-14-26

中澤唐木ビル 6F

事業内容：飲食店の経営/飲食店の運営企画

企業HP：<http://www.balnibarbi.com/>

AD'ACCHIO
PIZZERIA
e
TRATTORIA
ピッツェリア エトラットリア アダッキオ



【本リリースに関するお問い合わせ】

会社名：株式会社バルニバービ

担当者名：福地 (フクチ)

TEL：080-3782-3685

E-MAIL：fukuchi@garb.co.jp