



SPONTINI
MILANO 1953

行列の習慣がないイタリアで、行列の絶えない人気店
「SPONTINI (スポンティーニ)」
2015年秋、ついに日本初上陸！



J-World Diner 株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：佐藤満）は、イタリア・ミラノで61年の歴史を持つ老舗ピッツェリア「SPONTINI (スポンティーニ)」との日本国内における独占ライセンス契約を結び、2015年秋を目処に、原宿・渋谷エリアに日本1号店(海外初出店)をオープンする運びとなりましたので発表致します。

「SPONTINI」は1953年のオープン以来、“ピッツァ・アル・トランチョ”(ひと切れのピッツァの意)の火付け役として、ミラノで7店舗を展開。行列の習慣がないイタリアにおいて、どのお店もミラネーゼから絶大な支持を得ている、行列の絶えないピッツェリアです。イートインをメインとした「SPONTINI」とコンパクトなクイックサービススタイルの「S-SPONTINI」の2業態。日本でも出店場所に合わせてこの2業態を出店していく予定です。ターゲットは20~30代、休日は家族連れの利用や、テイクアウト利用も見込んでおります。

■今後の展開について

海外初出店の場所として、日本を選んだ理由は、本店のあるエリアには日本人留学生が多く、その留学生たちからの評判が良く、日本人に好まれる味だと確信したからです。スポンティーニは今後、2015年秋の東京を皮切りに、首都圏を中心に2016年度中に3店舗、それ以降は毎年2~3店舗の出店を目指していきます。また日本国内での展開だけでなく、ドバイへの出店計画も進んでおります。イタリア国内での出店も、引き続き積極的に展開を予定しております。



ピッツェリア「SPONTINI」とは

日本人が想像するピザとは一線を画した、独特の「カリフワ」感！

61年の歴史を誇る老舗ピッツェリア「SPONTINI」は、2014年にはミラノの中心DUOMO近くにも出店し、観光客にも広く認知され、日本のメディアでも度々取り上げられるようになりました。庶民の味でありながら、奇抜なセンスを兼ね備えたSPONTINIのピザ。食材はもちろん、生地の塩分ひとつにもこだわり、時代に添ったブラッシュアップを続け、常に高いクオリティを保っています。大豆油をふりかけ、鉄鍋で揚げるようにしながらじっくり焼きあげるのが特徴。底はカリカリに仕上がり、厚さが約2センチというボリュームたっぷりのインパクトのある見た目と、ふっくらとした食感が、ミラネーゼから愛される理由です。



オーナーのマッシモ・イノチェンティ氏からのメッセージ

日本の皆様にスポンティーニのピッツァを味わって頂ける事を光栄に思っています。歴史の深いスポンティーニのピッツァは、クリエイティブでセクシー、そして驚きに満ちた、イタリアを代表するピッツァです。良い意味で期待を裏切る、私たちのピッツァ・ミラネーゼを是非、体験して下さい。日本の皆様とお会い出来る事を楽しみにしています。



- 会社名 : J-World Diner (ジェイワールドダイナー) 株式会社
- 代表者 : 代表取締役社長 / 佐藤 満
- 所在地 : 渋谷区神宮前 6-25-8-604
- 電話番号 : 03 - 6427 - 1523
- 店舗数 : 2店舗【レストランテ カノビアーノ青山】 港区南青山 5-5-24
【スペイン料理 PAEZO】 中央区銀座 1-8-19 キラリトギンザ 8F

J-World Diner Inc. PR / 三上 成文 (Shigefumi Mikami)

TEL: 03-6427-1523 (MP: 080-6611-8299) E-MAIL: mikami@j-wd.co.jp