



創業から150年間 イタリア・ナポリで行列の絶えない老舗ピッツェリアの**日本3号店**
「アンティーカ・ピッツェリア・ダ・ミケーレ」が横浜に初上陸
10月31日（木）新たに誕生する複合施設『横浜ハンマーヘッド』にオープン！

株式会社バルニバービ(本社：大阪市西区、代表取締役社長 佐藤裕久)は、新港ふ頭客船ターミナル株式会社が横浜市と公民連携して推進する『横浜ハンマーヘッド』において、イタリア・ナポリで1870年創業の老舗ピッツェリア「アンティーカ・ピッツェリア・ダ・ミケーレ」の日本3号店を2019年10月31日（木）にオープンいたします。



世界の人々を魅了し続けるイタリア・ナポリ伝統のピッツェリア「アンティーカ・ピッツェリア・ダ・ミケーレ」。日本1号店として東京・恵比寿、2号店として福岡・天神大名、そして日本3号店が『横浜ハンマーヘッド』に2019年10月31日にOPENします。ナポリ現地の本店で研修を受けたピッツァイオーロが本場の伝統的な「ダ・ミケーレ」のピッツァを日本で再現します。

<店舗概要>

- 店名：L'Antica Pizzeria da Michele 横浜
(アンティーカ・ピッツェリア・ダ・ミケーレ 横浜)
- 業態：ピッツェリア
- 住所：〒231-0001 神奈川県横浜市中区新港2-14-1
横浜ハンマーヘッド2F
- 敷地面積：約66坪
- 総席数：120席(店内 90席、テラス30席)
- 開業日：2019年10月31日



ダ・ミケーレについて

1870年創業、世界の人々を魅了し続けるナポリピッツァの名店「L'Antica Pizzeria da Michele」。開店当初から5世代のピッツァの巨匠たちが現在までミケーレが伝授した伝統的な製法を重んじ、ナポリピッツァの真髄であるマリナーラとマルゲリータの2種類のピッツァを一切のアレンジをせず提供し続け、世界中から愛されるピッツァを提供し続けています。

「行列嫌い」なイタリア人も並ぶ究極のピッツァを求めて、イタリア現地の他、ヨーロッパ、アジアを始め各国からの来店が絶えない名店です。



PIZZA

1870年の創業当初から継承されている伝統の味を再現すべく、ピッツアの素材となる小麦粉、トマト、チーズ、オイル、そしてピッツア窯までもイタリア・ナポリから直送！イタリア・ナポリ本店スタッフからディプロマ認定されたピッツァイオーロが、ナポリ現地の味を横浜で実現いたします。

※ディプロマ：「ダ・ミケーレ」のピッツァ職人として認められた免許のこと



「ダ・ミケーレ」のピッツアの一番の特徴はその生地にあります。より良い生地の発酵方法や発酵時間に秘密があり、焼く前に生地をしっかり発酵させることで、食べた後お腹の中で発酵することがなく、約35cmというサイズながらも完食できる食感です。



現地の職人が魂をこめてつくったミケーレの特別なピザ窯で焼き上げるもちもちのピザ生地と香り豊かな炭火の風味を楽しめます。

ナポリ伝統のピッツァ マルゲリータとマリナーラ (奥)

マルゲリータは「ダ・ミケーレ」の人気定番ピッツァ。トロっととろけるのチーズのコクとトマトソースの奥深い味わいが合わさり絶妙な味わいに。もう一種類はトマト、ニンニク、オレガノ、オイルを使ったシンプルなマリナーラ。ふわっと香るオレガノの香りが心地よく、パンチのきいたニンニクの風味が豊かなピッツァです。

- ・ MARGHERITA DOPPIA [ドッピア] 2,000円
NORMALE[ノルマーレ] 1,550円
- ・ MARINARA MAXI[マキシ] 1,700円
NORMALE[ノルマーレ] 1,400円

ANTIPAST

日本限定で提供するアンティパストの中でも、海に面した横浜店ならではの魚介を使ったメニューをご用意しています。

横浜店限定メニュー



インサラータ マーレ 2,200円
(Sサイズ 1,150円)

ワインで風味漬けしたタコ、ムール貝、あさに、しっとりした食感に仕上げたメカジキの自家製ツナでいただくイタリア版魚介サラダ。ワインによく合う一皿です。



ムール貝の白ワイン蒸し 2,350円
(Sサイズ 1,200円)

ぷりぷりの食感にムール貝の深いうまみがギュッと凝縮され、塩気と甘みがほどよい味わいの白ワイン蒸し。食べ始めると止まらなくなること間違いなし！のオススメの一品。3名様以上ならイタリア・ナポリさながらのボリュームたっぷり通常サイズがオススメです。

- ランチタイムは+600円でイタリアンサラダビュッフェをご注文いただけます。
- 一部のアンティパストはランチタイムもご注文いただけます。

※価格は税抜です。

ANTIPAST



アッフエッタートミスト 1,850円
(Sサイズ 950円)

切りたてのとろける食感を楽しめるハム、サラミやモルタデッラの盛り合わせ。



カプレーゼ 2,400円 (Sサイズ1,300円)

乳牛のモッツアレラチーズ・ブッフアラを贅沢にのせたカプレーゼは1日数量限定で早い者勝ち！



ポルペッティ 1,250円 (Sサイズ600円)

合挽肉にパン粉やチーズなどを加えて作ったイタリア風肉だんご。トマトで煮込むことでさっぱりお召し上がりいただけます。

『横浜ハンマーヘッド』について

新港ふ頭客船ターミナル株式会社が横浜市と公民連携して推進する『横浜ハンマーヘッド』は、客船ターミナル施設（CIQ施設）を中核に、「食」をテーマにした体験・体感型の商業施設「ハンマーヘッドSHOP&RESTAURANT」、国際ブランドホテルからなる複合施設です。

<http://www.hammerhead.co.jp/>

HAMMER HEAD



「ダ・ミケーレ」の国内店舗

●東京・恵比寿

L'Antica Pizzeria da Michele

アンティーカ ピッツェリア
ダ ミケーレ

〒150-0013

東京都渋谷区恵比寿4-4-7

JR恵比寿駅・東口より徒歩6分



●福岡・天神

L'Antica Pizzeria da Michele 福岡

アンティーカ ピッツェリア
ダ ミケーレ 福岡

〒810-0041

福岡市中央区大名1-4-18

地下鉄空港線 赤坂駅より徒歩5分



SHOP INFORMATION

- 店名 : L'Antica Pizzeria da Michele 横浜
- 業態 : ピッツェリア
- 住所 : 〒231-0001 神奈川県横浜市中区新港2-14-1
横浜ハンマーヘッド2F
- アクセス : みなとみらい線「馬車道駅」より徒歩10分
「みなとみらい駅」より徒歩12分
JR京浜東北線「桜木町」より徒歩15分
- TEL : 045-226-4770
- 営業時間 : 11:00~23:00 (22:00 l.o.)
- 敷地面積 : 約66坪
- 総席数 : 120席 (店内 90席、テラス30席)
- 開業日 : 2019年10月31日
- HP : <https://yokohama.damichele.jp/>



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社 バルニバービ 広報 : 福地 (フクチ)

〒111-0051 東京都台東区蔵前2-15-5 MIRROR6F

TEL : 03-5820-8280 / FAX : 03-5820-8281

E-Mail : pressgarb.co.jp / URL : <http://www.balnibarbi.com/>