

## ナポリピッツァの名店が関西初出店！！ 11月26日に開業するマリンピア神戸に 『ラ フィーリア デル プレジデンテ パラディーゾ スル マーレ』がオープン

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO: 浅野 幸子)は、日本を含め世界各国にナポリピッツァを広める名店の関西初出店となる『ラ フィーリア デル プレジデンテ パラディーゾ スル マーレ マリンピア神戸店』を、2024年11月26日(火)に全面建替え工事を経てオープンする「三井アウトレットパーク マリンピア神戸」1階フードマルシェに出店いたします。



### ラ フィーリア デル プレジデンテ

#### パラディーゾ スル マーレ マリンピア神戸店

- 神戸という立地にちなみ、「パラディーゾ スル マーレ(訳:海の楽園)」という店名のまま、明石海峡を臨み、夕方にはサンセットを眺めながらピッツァを囲むなど、くつろいだ時間をお過ごしいただけます。
- 特注の伝統的な薪釜で高温の中、短時間で焼き上げる伝統的な真のナポリピッツァは独自の食感と薪の香りが特徴です。
- 同店の看板メニューとなるピッツァ「プレジデンテ」は歴史ある本場の味わいをそのままに燻製の“プロローヴォラチーズ”や豚肉とたっぷりの黒コショウを使用しています。
- また、マリンピア神戸店ならではの地元の食材を使用した「魚介と神戸野菜のフリット盛り合わせ」や神戸の漁師だけに許れる夜明け前に水揚げされたしらすを使用したピッツァなどをご用意いたします。

### ナポリにある「ラ フィーリア デル プレジデンテ」のオーナー マリア・カチャツリ氏のコメント

初めてマリンピア神戸店に来た時、私は非常に感動しました。なぜなら、海を臨む店からの景色がナポリにとっても似ていたからです。そして景色だけでなく、店の雰囲気、スタッフのサービス、もちろん料理からも、ナポリを感じていただけたと思います。まさにここは「日本のナポリ」だと私は思っています。

また、マリンピア神戸店限定の「神戸夜明けのしらすとトマトのピッツァ」は私が幼い頃に父に作ってもらった思い出の味です。是非皆さんに味わっていただきたい逸品です。

### 《店舗概要》

店名: La figlia del presidente paradiso sul mare  
ラ フィーリア デル プレジデンテ パラディーゾ スル マーレ  
マリンピア神戸店

所在地 : 兵庫県神戸市垂水区海岸通12-2

TEL : 078-707-3399

営業時間 : 11:00~21:00 L.O.20:30

席数 : 店内57席 テラス28席

オープン日 : 2024年11月26日(火)



# 《ラ フィーリア デル プレジデンテ パラディーゾ スル マーレ マリンピア神戸店 メニュー一例》

## ■ 看板メニュー



プレジデンテ  
1,980円

リコッタチーズ、  
プロヴァンラチーズ  
(燻製したフィオルディ  
ラッテ)、豚肉、たっぷりの  
黒コショウが入っており、スパイシーな味わいを是非お楽しみください。



ピッツァフリッタ  
(揚げピッツァ)  
1,960円

ナポリでは定番のピッツァ  
フリッタがこの店の名物で  
す。  
見た目のインパクトとこの  
味わいは必ず召し上がっ  
て頂きたいメニューの  
一つです。

## ■ 前菜

**店舗限定** 魚介と神戸野菜のフリット盛り合わせ レギュラーサイズ 980円 / ラージサイズ 1,180円

- ナポリ名物 ゼッポリーネ 550円
- ナポリ風フライドポテト 640円
- アンジョレッティ(揚げ生地とチェリートマト) 860円



魚介と神戸野菜のフリット盛り合わせ

## ■ ピッツァ

- 店舗限定** 神戸夜明けのしらすとトマトのピッツァ 1,680円
- マルゲリータ(トマトソース/モッツアレラ/バジリコ) 1,280円
- マリナーラ(トマトソース/オレガノ/ニンニク/バジリコ) 880円
- マルゲリータ コン フンギ(トマトソース/モッツアレラ/バジリコ/マッシュルーム) 1,520円
- ビスマルク(マッシュルーム/ハム/卵/バジリコ/モッツアレラ/パルミジャーノ) 1,630円



神戸夜明けのしらすとトマトのピッツァ

## ■ パスタ

- ベスカトーレ ビアンコ 1,540円
- しらすとパンチェッタのペペロンチーノ 1,380円
- パンチェッタと揚げ茄子のトマトソース 1,380円
- ひげ長海老のトマトクリームソース 1,540円

※価格・内容は予告なく変更する場合がございます ※価格は税込みです

## ラ フィーリア デル プレジデンテ

『ラ フィーリア デル プレジデンテ』(店名和訳:大統領にピッツァを作った職人の娘)は元大統領をも魅了する腕前を持つ父 エルネスト・カチャッリ氏の、ナポリピッツァへの敬意・情熱・レシピ・製法は20年以上経った今も娘 マリア・カチャッリ氏へ受け継がれ、日本を含め世界各国に真のナポリピッツァを広めています。

また、2019年にナポリ市で開催されたピッツァコンテスト「第5回トロフェオ・プルチネッラ」で優勝するなど素晴らしいピッツァイオーロ(ピッツァ職人)を輩出しています

### (店名の由来)

1994年にナポリでG7が開催された際、クリントン大統領がナポリのピッツァを食べたいとトリブナーリ通りを訪れました。数多くいるピザ職人の中から、エルネスト・カチャッリ氏が代表してピッツァマルゲリータと揚げピッツァを大統領に提供し、大いにご満足頂きました。

これを機にエルネスト氏は独立してピッツェリアを開業したのです。

その後、エルネストの娘であるマリア・カチャッリと、エルネストの右腕として30年間腕を磨いた夫のフェリーチェ・メッシーナとともに出店したのが現在の「ラ フィーリア デル プレジデンテ」です。