



各 位

2024年 3月 29日

ナポリピッツァ職人として当社社員が認定されました

この度、日本ナポリピッツァ職人協会（本部＝イタリア・ナポリ）がその技術を保証する「ナポリピッツァ職人協会認定職人」に、当社 飲食事業部Comer+ General Managerの渡邊理が選ばれました。

日本ナポリピッツァ職人協会とは、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、その名声を広めることを目的に設立された協会です。本協会が認定するナポリピッツァ職人は、協会が定める基準に基づく審査に合格し、ナポリ本局の職人認定を得た者のことをいいます。

3月5日、6日、ピッツァ・イタリアン専門店 PIZZA SALVATORE CUOMO&GRILL川崎（神奈川県）を会場に、「ナポリピッツァ職人世界選手権-カブートカップ-日本大会」が開催され、本大会の中で「ナポリピッツァ職人認定審査」が行われました。本審査会では、20名が職人認定されています。

秋田県秋田市出身の渡邊は、東京都内・神奈川県横浜市・京都府の料理店・ホテル・ブライダル業界で和食・フレンチの腕を磨き、シェフ・総料理長を務めてきました。2020年、マルシメへ入社後は、ピッツェリア&デリカテッセン「Comer+（コメールプラス）」を立ち上げ、General Managerとして、調理のほかメニュー開発、スタッフ育成に携わっております。また、美味しいピッツァづくりを探求し、今年1月15日には、ミシュランガイドにも掲載の名店ラ・トリプレッタ（東京都）が主催する「第3回トリプレッタカップ」にて、オリジナルピッツァづくりの腕前を審査するFantasia部門に出場し、第2位の成績を収めております。

スーパーモールラッキーにお越しの際には、ぜひComer+のピッツァをご賞味ください。コースのお料理等のご予約も承っております。

マルシメは、これからも、お客様への豊かな食の提供、従業員が挑戦できる環境づくり等を通じ、関わるすべての人たちの幸せを追求するよう努めて参ります。

▼日本ナポリピッツァ職人協会ホームページ

<https://www.pizzaiuolinapoletani.jp/>

株式会社マルシメ

設 立 昭和36年7月13日

事業内容 食料品・衣料品・日用雑貨・住関連商品等の販売、飲食店の経営、冠婚葬祭、各種宴会等の会場運営、住宅の販売、自動車並びに自動車部品・付属品および工具の販売、店舗売場の賃貸業、不動産の賃貸・管理・保有・運用等