

京都・伏見に11/23、だしを使った"ジャパニーズピザ"を提供するピザカフェ「Pizza Cafe TakemuRa」オープン！ ～ バンズの代わりにピザで挟んだ"ピザ DE バーガー"や、 ピザ生地をソースにつけて食べるディップメニューも～

◆◆ プレス試食会のお知らせ 11月21日（木）12：00～15：00 ◆◆

京都・伏見エリアに2019年11月23日（土・祝）、だしを使ったピザをメインに提供するカフェダイニング「Pizza Cafe TakemuRa（ピザ カフェ タケムラ）」（京都市伏見区中島外山町18）がオープンします。オープンに先駆け、11月21日（木）にプレス向け試食会を開催いたします。

■だしを使った京都生まれのジャパニーズピザ誕生！ピザ生地で挟んだ「ピザ DE バーガー」



ピザ DE ディップ



ピザ DE バーガー



20種類以上のピザを用意

だしマイスター・だしソムリエ・お米ソムリエ・食用オイルソムリエなど、たくさんの「食」に関する資格を持つピッツァイオーラ（ピザ職人）がプロデュースする当店。京都らしく、提供するほぼ全ての料理には、世界三大うまみ成分が入った「だし」を使用するのが特徴です。

看板メニューとなるのは、隠し味にだしを使用したオリジナル生地のピザ「ジャパニーズピザ」を使い、バンズの代わりにピザで挟んだ直径約13cm×高さ約10cmのバーガー「ピザ DE バーガー」（税別955円）、シンプルなピザをカレーやトマトソースなどにディップして食べる「ピザ DE ディップ」（税別各1,000円）。バーガーには、レタス・トマト・チーズのほか、約120gのハンバーグも挟んでおり、ボリュームのある一品となっております。また「ピザ DE ディップ」は、耳を食べ残すという方にも「耳まで美味しく食べてもらいたい」という思いのもと発案いたしました。

【こだわりⅠ】ピザ生地「ジャパニーズブレンド粉」

当店では、ピザ生地にジャパニーズブレンドの粉「MUGI KUBOTA（ムギクボタ）」を使用しています。オーナーの竹村が、2018年に誕生したばかりの「ジャパニーズピザ協会」で修業を積み、独自のルートで仕入れた粉を使い、隠し味にだしを使用したオリジナルの生地です。



●取材に関するお問い合わせ●

Pizza Cafe TakemuRa 広報事務局 担当：和田・仲埜 TEL:06-4708-3766 E-mail：pr@raple.co.jp

【こだわりⅡ】焼き方「光で焼く」

石窯ピザは「火」で焼き上げますが、当店のピザは「光の窯」で焼き上げております。カーボンファイバー（炭素繊維）から発生する赤外線（遠赤外線・中赤外線・近赤外線の3つ）で焼き上げることで、**備長炭で焼いたような石窯同等の焼き方が実現でき、光を使うことで短時間で表面はパリッと、中はふっくらもちっとした食感のピザに焼き上げることが出来ます。**また石窯に比べて、短時間で焼き上がるため、**生地にかかるダメージが少なく、軽い食感も特徴のひとつ**です。



【こだわりⅢ】だし「世界三大うまみ成分」

当店では、世界三大うまみ成分（グルタミン酸・イノシン酸・グアニル酸）を余すことなく使用しております。だしマイスター&だしソムリエである竹村が、昆布（グルタミン酸）・鰹や煮干し（イノシン酸）を使った「海のだし」をベースに、鶏・豚・牛など肉類（イノシン酸）の「陸のだし」と、椎茸などのキノコ類（グアニル酸）の「森のだし」を組み合わせることで**オリジナルに抽出したあっさりともろやかなだしが隠し味**です。だしを使用することで、余計な調味料も減らせます。

■メニューは、だしを使ったピザDEバーガー・ピザDEディップや、こどんぶりなど約60種類

隠し味にだしを使った20種類以上のピザをはじめ、おだしたっぷりのスープパスタや、常時10種類の中から3種類選べるこどんぶりシリーズなど約60種類のフードメニューがそろいます。ディナータイムには、デザートピザもご用意しており、夜には、パスタやお酒に合うアラカルトなども豊富に取り揃えております。



当店は2フロア構成となっており、1階はカウンター5席のみ。オープンキッチンのため、調理風景やスタッフとの会話もお楽しみいただけます。2階には、テーブル席14席を用意し、ウッド調のナチュラルスタイルの店内に仕上げております。

■「Pizza Cafe TakemuRa」店舗詳細

店名：Pizza Cafe TakemuRa（ピザ カフェ タケムラ）
住所：京都市伏見区中島外山町18
電話番号：075-748-7508
営業時間：ランチ＝11時30分～15時、ディナー＝18時～21時
店舗面積：33.74㎡（1階＝15.4㎡、2階＝18.34㎡）
席数：19席（1階＝カウンター5席、2階＝テーブル14席）
客単価：ランチ＝900～1,200円、ディナー＝3,000円
定休日：月曜日・火曜日（どちらかが祝祭日の場合は営業）



●取材に関するお問い合わせ●

Pizza Cafe TakemuRa 広報事務局 担当：和田・仲埜 TEL:06-4708-3766 E-mail：pr@raple.co.jp

【ご出席返信用紙】 FAX : 06-6233-8778

「Pizza Cafe TakemuRa」プレス試食会のご案内

- ◇日時 : 2019年11月21日(木) 12:00~15:00 (時間内にご自由にお越しください)
- ◇場所 : Pizza Cafe TakemuRa (京都市伏見区中島外山町18)
- ◇試食料理 : ピザ DE バーガー / ピザ DE ディップ / デザートピザ1品

※そのほか、ご希望があればお申し付けください

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ

2019年11月20日(水) 13:00までにご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

※上記以外で、そのほかの日程でのご取材も承っております。下記の備考欄にご都合の良い日時をご記入くださいませ。

御社名

貴媒体名/番組名

御名前

計 () 名

来店時間

時頃

掲載・放送予定日

2019年 () 月 () 日

TEL/FAX

E-mail

当日携帯電話

御撮影

有 (スチール/ムービー) ・ 無

備考