

No. 1 のナポリピッツァ職人を決める
ナポリピッツァ職人世界選手権日本大会 決勝大会開催!!
3/6(水) & 3/7(木)@FOODEX JAPAN2019 (幕張メッセ)

東日本・西日本予選を勝ち上がったピッツァ職人の頂点が決定！



アジア最大級の食品・飲料 専門展示会「FOODEX JAPAN 2019」(会場：幕張メッセ、会期：3/5(火)～3/8(金))公式イベントとして、No.1 のナポリピッツァ職人を決める『第 6 回ナポリピッツァ職人世界選手権日本大会』の決勝大会が 3/6(水)と 3/7(木)の 2 日間に開催されます。(主催：日本ナポリピッツァ職人協会)

厳しい予選を勝ち上がったピッツァイオーロ (ピッツァ職人) たちが、伝統的なナポリピッツァに選手各人のオリジナリティを加えたピッツァを作る技術を競う「クラシカ部門」と、EU が定める伝統的なナポリピッツァの規定 (S.T.G.) に基づいてマルゲリータ/マリナーラを作る技術を競う「S.T.G.部門」の 2 部門に分かれて熱い戦いを繰り広げます。

ナポリを擁するカンパーニア州の老舗小麦粉ブランド“カプート”を使用して行われることから通称“カプートカップ”と呼ばれている同大会。(モンテ物産株式会社はカプート社の日本正規輸入代理店)

カプートカップ各部門の優勝者には、ナポリで行われる世界大会参加のための往復航空券がプレゼントされます。

カプートカップは入場料無料、入退場自由です。(FOODEX JAPAN2019 には入場券が必要です。)

- 大会名称：第 6 回ナポリピッツァ職人世界選手権 (カプート杯) 日本大会決勝
- 日時：2019 年 3 月 6 日 (水) 11:00～15:20 クラシカ部門
3 月 7 日 (木) 11:00～15:20 S T G 部門
- 開催場所：幕張メッセ ホール 6 “ナポリピッツァブース” (モンテ物産ブース：6A-50 の斜め向かい)
- 主催：日本ナポリピッツァ職人協会 (APNG)

※本大会は、入場無料・入退場自由ですが、FOODEX JAPAN2019 には入場券が必要となりますのでご注意ください。

- 協賛：カプート社 (MULINO CAPUTO) モンテ物産(株) (株)佐勇 (株)ツジキカイ
- 後援：イタリア大使館
- FOODEX JAPAN2019 公式 HP : <https://www.jma.or.jp/foodex/>
- カプートカップページ (ページ中段) : <https://www.jma.or.jp/foodex/seminar/special.html>

イタリア食材専門商社 モンテ物産 FOODEX JAPAN 2019 に出展

テーマは「イタリアのバール」（ホール6 ブース番号：6A-50）

カプートの正規輸入代理店である、モンテ物産株式会社(本社:東京都渋谷区 代表取締役社長：寺永 好孝)は、「FOODEX JAPAN 2019 国際食品・飲料展」にブース出展いたします。

「イタリアのバール」をテーマにコーヒーの聖地ナポリのブランド「KIMBO（キンボ）」のエスプレッソを始め、バーテンダーによる「デイソローノ」を使ったオリジナルカクテルや、イタリア産のプレミアムクラフトリキュール「コントラット」などをご紹介します。

■モンテ物産株式会社 会社概要

創業 1977 年 イタリア食材・イタリアワインの専門商社。創業以来、イタリア一筋に、イタリア全土から多様なワイン、リキュールやグラッパを取り扱うほか、パスタ、オリーブオイル、トマト、各種サラミなど本物のイタリアの味を日本にお届けしています。

ホームページ： <http://www.montebussan.co.jp/> フェイスブック： <https://www.facebook.com/montebussan/>

■取材・掲載について

モンテ物産株式会社

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 5 丁目 52 番 2 号 青山オーバルビル

担当：松嶋・中島

電話：03-5466-4523

E-mail： press@montebussan.co.jp



昨年のカプートカップの様子①



昨年のカプートカップの様子②授賞式②



ナポリの老舗「カプート」の小麦粉