

2012年4月5日

株式会社 RED-JAPAN 担当・木原 真弓 (E-mail : pizza-info@redjapan.jp)

〒338-0005 さいたま市中央区桜丘1-12-5 ダイヤビル1階

TEL : 048-789-7897

FAX : 048-789-7896

愛知宅配ピザ協同組合『フェローズ』稲吉努、料理部門で日本人初のファイナル出場！！ 「ピザアクロバット世界大会 赤荻一也 V4達成！！ 同時に2冠に輝く！！」 「本場イタリアで歴史と伝統のあるピザ職人スクールで世界2人目のマスターに認定」



【稲吉 努】

2012年 ===日本人初===

■ ノントラディショナル

インターナショナル部門

(創作ピザ外国人部門) 1位

■ 料理ノントラディショナル部門で

ファイナルに出場！！



【赤荻一也】

2012年 ===2冠達成===

■ ロンゲストスピン部門

1位 (優勝・金メダル/4連覇=史上初)

■ シングルアクロバット部門

1位 (優勝・金メダル/日本人初)

＜稲吉 努 ピザ世界大会 @アメリカ＞

愛知県名古屋市中心に1店舗の宅配ピザ店を展開中の愛知宅配ピザ協同組合(屋号:ピザ&パスタ フェローズ)理事長 稲吉 努は3月13日~15日にラスベガスで行われた Pizza Expo2012「International Pizza Challenge」の Non-Traditional International(創作ピザ 外国人部門)で1位となり、日本人初となるファイナリストとなった。

ノントラディショナル部門(創作ピザ部門)は、フリースタイルのオリジナルピザを提供し、焼き上がり、味、独創性などが審査されます。

震災からちょうど一年となるこの時期に同大会へ背中に大きく日の丸の入ったコック服で出場した。出品した米粉もちピザは「日本流のピザを世界に！」をテーマに日本の食材(米粉、もち、かつおぶし、醤油、きざみのり)を用いて制作し、クオリティーの高さと日本の元気を世界へ証明した。

稲吉 努は、愛知の RED-JAPAN メンバーとして、今回の世界大会に臨み、【RED-JAPAN ピザ職人協会】の代表を務める、ピザ世界チャンピオン赤荻一也が、世界大会の3か月前から関東と名古屋を行き来して、サポートしてきた。

サポート指導にあたった、赤荻一也は、現在、上田清司埼玉県知事から埼玉をPRする【勝手に埼玉応援隊】の任命を受けており、埼玉県の魅力発信の拠点となるレストランとして、埼玉県庁内に『ワールドピッツェリア コバトン*カフェ』をオープンする。これを機に、愛知県と埼玉県とで連携をして、互いの県の魅力発信に繋がれたらとも考えている。

◀赤荻一也 ピザアクロバット世界大会 @アメリカ▶

「World Pizza GAMES」で、赤荻一也は、ピザアクロバット・ロンゲストスピン部門で、昨年、赤荻自身がつくった世界大会記録 7 分 24 秒 53 を大きく上回る、9 分 00 秒 65 で、見事優勝し 4 連覇を果たした。これで赤荻一也は同部門殿堂入り。初のマスターとなった。2 位はイタリアの Marian Lorencik で、7 分 51 秒 63。

更に、昨年、準優勝だったシングルアクロバット部門でも、300 ポイント中 272.5 ポイントで優勝（2 位は Nick Diesslin で、240 ポイント）し、2 冠に輝きました。

▼参考情報

「World Pizza GAMES」は、世界最大かつ最古のピザ展示会で、毎年 1 万人以上が来場する、業界人向けのコンベンション「International Pizza Expo」内のイベントとして行われています。

EXPO は一般公開していないが、1000 以上の出展があり、教育セミナーや、料理のデモンストレーションなどが行われるため、世界中からバイヤーが集まります。世界最大のピザ世界選手権で成績を残すことで、世界に名を残すこととなります。

World Pizza GAMES 公式ホームページ 大会記録→

<http://www.worldpizzachampions.com/results2012.php>

Internacional PIZZA EXPO 公式ホームページ →

<http://www.pizzaexpo.com/international/2012/>

◀赤荻一也 ピザスクール スコーライタリアーナ ピッツァイオリ @イタリア▶

ピザ世界チャンピオン 赤荻一也、料理部門でも快挙！！

イタリアで、最も権威があり、歴史と伝統のあるピザスクール【SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI】が赤荻を認定。世界で 2 人目、日本人初のピザマスター。



日本でのインストラクターとして、赤荻一也が同校に招待され『SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI MASTER』を取得してきました。

これにより、イタリア、カナダ、米国、ブラジル、フランス、ルクセンブルク、スイスの 7 カ国に次ぎ、日本は【SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI】の 8 ヶ国目の認定国となりました。

▼参考情報

1. 【SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI】の MASTERS 試験では、ナポリピッツァをはじめ伝統的なピッツァを美味しくするために科学的な数値を元にした計算式での学科試験や、ピザ生地を自由自在に操れてこそ美味しいピザ生地にすることができるピザアクロバット技術試験・イタリアの伝統的なピッツァ料理の実技試験・オリジナルピッツァの試験までが行われます。

また、試験は「IL PANE IN PIZZERIA」「PIZZA IN TEGLIA」「PIZZA IN PALA」「PIZZA NAPOLETANA」という4つのジャンルがあり、赤荻は4つ全ての資格を取得し、MASTERとして認定された。



世界各国の講師の中でも、4つ全ての資格取得者しMASTERとして公認されているのは、イタリア人で1名のみ。

今回の取得により、2人目のMASTERとなった。

参照 URL <http://www.scuolapizzaioli.pizzanewgroup.it/istruttori/visualizza.php>

2. イタリアのピザスクール【SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

(<http://www.scuolapizzaioli.pizzanewgroup.it/>)】は、UNI EN ISO 9001・2008取得のスクールで、イタリア適合性承認機構【Accredia】(www.accredia.it)でも品質を保証された唯一の学校です。

■お問い合わせ

株式会社 RED-JAPAN 担当・木原 真弓 (E-mail: pizza-info@redjapan.jp)

〒338-0005 さいたま市中央区桜丘1-12-5 ダイヤビル1階

TEL: 048-789-7897 FAX: 048-789-7896 URL: <http://redjapan.jp>

愛知宅配ピザ協同組合 代表理事 稲吉 努

〒455-0885 愛知県名古屋市港区八百島2丁目 2004-1

TEL: 052-301-1138

inayoshi@pizadoki.com