

2016年5月16日

ワタミ株式会社

ワタミ初！ピッツアと豚肉料理に特化したイタリアン&スパニッシュ業態

ドン・ポルコ
「ピッツア&豚バル DON PORCO」がオープン

～本格！窯焼きピッツアと、国産銘柄豚「岩中豚^{いわちゆうぶた}」を使った料理を提供します～

ワタミ株式会社は、窯焼きピッツアと豚肉料理を提供する新業態「ピッツア&豚バル DON PORCO(ドン・ポルコ)」を、5月11日(水)に東京都町田市にオープンしました。料理は、窯焼きピッツアと国産銘柄豚を使用した豚肉料理をメインとし、バル業態としてアルコール利用の場を、ダイニング業態としてお食事の場を提供していきます。カジュアルさと専門性を両立することで、20～30代の女性、30～40代のファミリーを中心に顧客層としました。



ロゴマーク



店内フロント



カウンター席

【商品の特徴】

「ピッツア&豚バル DON PORCO」で提供しているフードメニューはピッツアと豚肉料理を中心としたイタリアン&スパニッシュ。親しみやすく、お手頃な洋食屋さんの雰囲気を感じさせるように意識しました。

◇ ナポリ風ピッツア生地を、「ピッツア&豚バル DON PORCO」オリジナルトッピングで提供！

ピッツアは500℃に熱したピザ釜で焼き上げます。専門店でも使われる生地を使い、外側はパリッと、内側はモチットした食感に仕上げます。味付けはジャンルにこだわらず「牛焼肉のプルコギ風」など多様な12種類を揃えました。

◇ 岩手の銘柄豚「岩中豚(いわちゆうぶた)」を使用

豚肉料理は岩手県産銘柄豚「岩中豚」を使用しています。「岩中豚」は、柔らかな食感で、脂っこくなく、あっさりとしていることが特徴です。「岩中豚」の特徴を活かしてソテーやカツレツとして提供します。

◇ ピッツア、豚肉料理とぴったりのドリンクメニュー

ドリンクメニューはワインやサングリアを中心とした品ぞろえとしています。豚肉の「甘さ」と相性がよく、豚肉料理と相性抜群の「PORCO TINTO(ポルコ テイント)」というワインも揃えました。

【店名にもなったキャラクター「DON PORCO」】

～「DON PORCO」はナポリ(イタリア)生まれ、マドリッド(スペイン)育ち。世界のおいしいものを知り尽くし、故郷ナポリのピッツアと、第二の故郷スペインのバルの手軽さを融合し、「ピッツア&豚バル DON PORCO」を作る～

ロゴにあしらった豚のキャラクターには、そのようなストーリーを持たせ、店舗の装飾やメニューなどにもあしらひ、楽しい雰囲気を醸し出しています。



「DON PORCO」



「ピッツァ&豚バル DON PORCO(ドン・ポルコ)」

主なメニューのご紹介

※料金は税抜きです。



マルゲリータ (790 円)

北海道弟子屈町のグループ牧場で、自家生産した飼料を与えて育てた牛の生乳から作ったモッツアレラチーズを使用した定番ピザです。



厚切り岩中豚ソテー

生姜焼き仕立て (1,290 円)

厚切りの岩中豚を丁寧にソテーし、なじみ深い生姜焼きに仕立て上げました。ライスとの相性抜群です。



岩中豚カツレツ

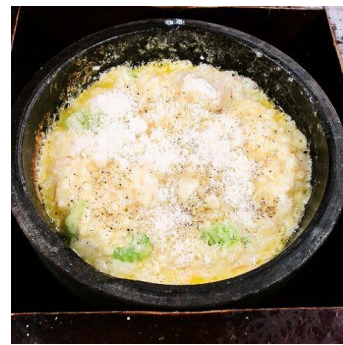
バルサミコソース (1,190 円)

カツレツは、外はサクサク、中はジューシー。バルサミコソースが岩中豚の旨みを引き立てます。



牛焼肉のブルコギ風(1,090 円)

ピザ生地に牛焼肉をたっぷりのせた変わりピザ。イタリアンというジャンルにこだわらず、様々なピザを提案していきます。



石焼チーズリゾット (890 円)

お客様の目の前で、熱々の石鍋にチーズソースを入れ、お作りします。ライブ感も楽しんでいただける一品です。

<店舗情報>

【店名】「ピッツァ&豚バル DON PORCO(ドン・ポルコ)」
【住所】東京都町田市原町田 6-9-18 TN スクエア 3F
【TEL】042-710-1151
【客単価】3000~3500 円
【店舗面積】100 坪 【席数】180 席
【営業時間】PM5:00~翌 AM1:00
金土祝前日は翌 AM2:00 まで
【定休日】無休

<企業情報>

【会社名】ワタミ株式会社
【住所】東京都大田区羽田 1-1-3
【代表者名】代表取締役社長 清水 邦晃
【設立】1986 年 5 月
【事業内容】国内外食事業、海外外食事業
宅食事業、農業、環境事業
【ホームページ URL】 <http://www.watami.co.jp/>

《本件に関するお問合せ先》

ワタミ株式会社 広報・CSR 部 岡田・菅・芦野

TEL:03-5737-2784

E-mail :press@watami.net

