

“今年、「卒業ピザ」がお祝いに駆け付ける！？家の前”でピザを焼く！ コロナ禍の中、卒業される皆様に卒業証書提示で「卒業ピザ」を無料で進呈 ～3月7日（日）より、京都のピザカフェが市内を最新キッチンカーで移動販売開始～

京都・伏見にある、だしを使ったピザを提供するピザカフェ「Pizza Cafe TakemuRa（ピザ カフェ タケムラ）」（京都市伏見区中島外山町18）は2021年3月7日（日）より、今年学校を卒業する学生が卒業証書を提示すると、卒業をお祝いする「卒業ピザ」（マルゲリータ）を無料で1枚進呈します。イトイン、デリバリーに加え、今年、ピザを焼ける最新キッチンカーを採用し、自宅前で焼き立てを提供します。

■“家の前”でピザを焼きます！卒業証書の提示で、「卒業ピザ」を1枚プレゼント



ピザが焼けるキッチンカー



卒業証書が「卒業ピザ」に

2019年11月に京都・伏見にオープンした当店は、だしを使ったピザやパスタを中心に、パンズの代わりにピザを使ったバーガーなどのユニークな料理を提供しております。昨年、卒業生に無料でピザをプレゼントする「卒業ピザ」をイトインのみで初めて実施し、好評だったこのイベントを、今年も引き続き実施します。今年、コロナで始まり収まりをみせないまま卒業を迎える学生に向けて「何か良い思い出に残るようなお祝いの方はないか」と考え、**コロナでご来店しづらい方のために、ピザが焼ける最新のキッチンカー（※特許出願中）を準備して、自宅前でピザを焼き上げ提供することにしました。**イトインではふっくら優しい食感、キッチンカーのピザではサクッと軽い食感が味わえます。イトインのピザとはまた違う食感をお楽しみください。

■今年、キッチンカーで焼き立てを提供する「卒業ピザ」イベント概要※価格は税別表記です

実施期間：2021年3月7日（日）～3月31日（水）

内 容：2020年度卒業の方が自身の卒業証書を持参し提示すると「マルゲリータ」を1枚無料で進呈します。

（イトイン＝1,280円、デリバリー＝1,380円、キッチンカー1,580円）

イトイン、デリバリー、キッチンカー利用可能（各条件あり）

対象エリア：京都市伏見区（順次エリア拡大中）

注意事項：✓必ず2020年度卒業のご本人が卒業証書を提示すること

✓2020年度卒業の小・中・高・専門学校・大学・大学院のみ

✓小・中学生の方は保護者同伴のご来店

✓1グループ様1枚まで

✓期間中は1回のみ



マルゲリータ

●取材に関するお問い合わせ●

Pizza Cafe TakemuRa 担当：竹村さと子

TEL:075-748-7508（携帯：090-9703-7789） E-mail：yoshizawa@jis-post.com

※「卒業ピザ」ご利用条件

- イートインの場合
 - ・卒業ピザ1枚につき他に980円以上のご注文でプレゼント。
 - ・組み合わせ可能性があるため必ず事前にご予約をお願いします。
- デリバリーの場合
 - ・卒業ピザ1枚につき他に980円以上のご注文でプレゼント。
 - ・2500円以上のご注文で配達料500円が無料。2500円未満の場合は配達料500円がかかります。
- キッチンカーの場合 ※ピザ2枚から発注承ります。
 - ・2020年度卒業の方が自身の卒業証書を持参し提示すると卒業ピザ1枚をプレゼント。
 - ・ピザ3枚のご注文で配達料1,000円が無料。ピザ2枚のご注文の場合は配達料1,000円が必要です。
 - ・ご自宅等のお届け先の前に軽四自動車を駐停車できるスペースがある事(高さ2.5M)、または至近距離に駐停車できるコインパーキングがある事。※コインパーキング費用はおお客様にご負担いただきます。
 - ・交通状況によりお届けが遅延する可能性がありますのでご了承ください。
 - ・前日15:00までの完全予約制とさせていただきます。

「Pizza Cafe TakemuRa」とは

2019年11月に京都・伏見にオープン。出汁マイスター・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）がプロデュースし、京都らしく、提供するお料理には、世界三大うまみ成分が入った「だし」を使用しているのが特徴です。

「ピザの生地」「焼き方」「だし」にこだわっており、ピザ生地は北海道産100%の粉を使用。ピッツァイオーラであり、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、国産100%小麦ならではの旨み&香りが引き立つ配合を心がけ、隠し味にだしを使用した生地です。また、当店のピザは「光の窯」で焼き上げており、備長炭で焼いたような石窯同等の焼き方が実現できます。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をお楽しみいただけます。使用しているだしは、昆布や鰹、煮干しを使った「海のだし」をベースに、鶏・豚・牛など肉類の「陸のだし」と、椎茸などのキノコ類の「森のだし」を組み合わせるとオリジナルに抽出したあっさりともろやかな味わいが特長です。

当店は2フロア構成となっており、1階はキッチン、デリバリー用として活用。2階はテーブル席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。※現在は席数を減らして営業しております。

■「Pizza Cafe TakemuRa」店舗詳細 ※営業短縮中

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：ピザ注文受付TEL = 075-748-7607/予約・お問合せTEL = 075-748-7508

営業時間：◇イートイン = 11:30~14:30 (L.O14:00) ※ご予約優先

17:30~20:00(L.O19:30)※完全予約制、2名から貸切OK

◇テイクアウト/デリバリー受付時間

= 11:00~14:00 / 17:30~20:00

店舗面積：33.74㎡（1階 = 15.4㎡、2階 = 18.34㎡）

席 数：三密を避けるため、MAX12席にて対応

<1階 = テイクアウト/デリバリー対応

2階 = 4人席×2 2人席×1 カウンター席×2>

定休日：変動制のためHPにてご参照ください

公式HP：<https://pizza-takemura.com/>



●取材に関するお問い合わせ●

Pizza Cafe TakemuRa 担当：竹村さと子

TEL:075-748-7508 (携帯：090-9703-7789) E-mail: yoshizawa@jis-post.com