

レディー・ガガやディカプリオら多くの世界的スターが通う
NYの人気イタリアンの西日本一号店を開業
「AEL MATSUYAMA」(旧ラフォーレ原宿・松山 跡地) 1階、本国のカジュアルな雰囲気再現
ミカンはじめ豊かな愛媛の食材使い、日本初の店舗限定メニューも

ウェディングプロデュース・レストラン運営の株式会社ノバレーゼ(東京都中央区、浅田剛治社長、東証一部、資本金6億円)は、ニューヨーク発のピザがメインの人気カジュアルイタリアン「セラフィーナ」の西日本一号店を、愛媛県松山市で建設中の大型複合施設「AEL MATSUYAMA」(旧ラフォーレ原宿・松山 跡地)1階に、2015年8月26日(水)オープンします。

セラフィーナはニューヨーク8店舗を中心に世界7カ国24店舗を有するレストランで、NYではレディー・ガガやトム・クルーズ、レオナルド・ディカプリオ、マドンナほか世界を代表するスターらが通うレストランとして有名です。

新規開業する「セラフィーナニューヨーク 松山大街道店」は、日本では東京と埼玉に続く3号店目で、西日本初出店です。

店舗面積は233㎡で店内席数は110席です。話題の大型複合施設の1階路面店という好立地を活かし、6席のテラス席も設けます。路面にテラスを設けるのは日本で初めてで、テラスが象徴的なニューヨーク本国の雰囲気を演出します。

セラフィーナの代名詞である、直径32cm厚さ6.4mmの大型で薄くサクサクとしたピザ18種類(1100円～)を特注のピザ窯で焼き上げるほか、パスタ23種(1200円～)、野菜・肉・魚料理13種(650円～)、前菜22種(600円～)などイタリア北部の料理をベースにしたNYのレシピそのままを提供します。

「松山大街道店」では日本初の取り組みとして、地元食材を使った店舗限定のオリジナルメニューを用意します。名物のピザを始めメイン料理、スイーツなど計5品を季節に応じて4回入れ替えます。開業時にはミカンをカルパッチョのソースやスイーツに使うほか、伊予牛のタリアータ(イタリア流ステーキ)、愛媛県産キノコのピザ、スモークした「ふれ愛・媛ポーク」を使ったカルボナーラを提供。今後も、かんきつ類の生産全国一で、瀬戸内海の豊富な水産資源を誇る、“かんきつ・水産王国”愛媛の豊かな食材をメニューに取り入れ、活かします。



厚さ6.4mmのサクサクとしたNY名物のピザは釜で焼き上げ提供(右は東京の日本1号店)

新レストランは、同複合施設で行われる披露宴の後の二次会需要も見込んでおり、店内にはパーティー用の大型テレビや映像機材、音響設備を完備します。スイーツビュッフェやフラワーシャワーなどの演出サービスも用意し、主力のブライダル事業のノウハウも取り入れます。

平均客単価はランチ 1250 円、ディナー4000 円程度を見込んでいます。当社は米国の運営元「セラフィーナ レストラン グループ」から日本を含むアジア全域での店舗運営権を取得しており、2012年5月に1号店として、東京・丸の内店(パレスホテル東京に隣接するパレスビル)を開業しています。



セラフィーナとして日本初となる地場食材を使ったオリジナル料理

料理名	税込価格
市場直送 真鯛のカルパッチョ 瀬戸の香り 愛媛県産みかん、マンダリンオイルの柑橘系ドレッシング	¥1,600
秋の味覚ポルチーニと愛媛県産キノコのピザ	¥2,400
スモークしたふれ愛・媛ポークと茸のカルボナーラ	¥1,800
愛媛県産伊予牛ロース肉のタリアータ イチジクと季節の彩り野菜 ヴィンコットのソース	¥3,200
愛媛県産オレンジとヌテラチョコレートの折込みデザートピザ	¥1,400

本オリジナル料理の価格は開業時に若干、変動する可能性があります

生地の直径 32cm厚さ 6.4mm、サクサクとしたピザが自慢

セラフィーナでは、イタリア北部の料理をベースにしたニューヨーク店のレシピそのままを提供します。全ての料理をニューヨークそのままの味で提供できるよう、同店で修業を積んだピザ職人をはじめとする料理人が、腕を振ります。

料理の特徴は高品質の素材をシンプルに使う点です。直径 32cm のこだわりのピザにはイタリア産の中でも最も精製度の高い品質を示す 00 番(軟質小麦)を使います。その小麦とシチリアの海塩、エクストラバージンオイル、濾過水で薄い生地を作り、トマトやキノコ、ハーブとともに専用の窯で焼き上げます。焼きあがったピザの生地は 6.4mm と薄くサクサクとした歯ごたえで、トッピングする素材の味を引き立てます。食べ進むと口の中でチーズとともに旨みが凝縮される逸品です。



定番ピザ 17 種のほか、トッピング素材も 12 種(100 円～)を用意し、卵やガーリック、アンチョビ、生ハムなどを自在に組み合わせて、お客様オリジナルのピザも楽しめます。店内の見えるところに置くピザ窯スペースでは、生地の形成からトッピング、焼き上げまで職人の技もお楽しみいただける、“ライブ感”のある空間です。

子連れでも楽しめる充実したキッズメニュー

「AEL MATSUYAMA」の商業ゾーンと同じく 30～40 代をメインターゲットとしており、お子様向けメニューもメイン(5 種)とサイドメニュー(2 種)、ドリンク(2 種)、デザート(3 種)と内容を充実させます。

本国の運営会社について

共同経営者の Vittorio Assaf(ヴィットリオ・アサフ)と Fabio Granato(ファビオ・グラナート)が 1995 年に、ピザをメインとしたイタリア料理店「Serafina・Fabulous・Pizza」の 1 号店をニューヨークで開業。現在 Serafina Restaurant Group として Serafina 系列(イタリア料理)の店舗をアメリカに 12 店展開しています。

いずれもハリウッドスターやスポーツ選手、ニューヨークセレブなどが足しげく利用する店として、現地メディアでも話題の店ばかりです。Serafina 社のコンセプトは「家庭のようなくつろぎと最高の料理のコレクション」です。こだわりの料理に加えホームスタイルで楽しめる店内空間とサービスが特徴です。各店ともに、地元顧客と著名人が入り交じり陽気さと活気さが混在したカジュアルな雰囲気、常に賑わっています。

Serafina は現在、アメリカ(12 店舗、うち NY8 店舗)のほかに、インド(3 店舗)、アラブ首長国連邦(1 店舗)、トルコ(1 店舗)、ブラジル(3 店舗)などに店舗を構えています。

セラフィーナニューヨーク 松山大街道店 概要

開業日	2015年8月26日(水)	最寄駅	伊予鉄道城南線「大街道」駅
住所	愛媛県松山市大街道二丁目5番12 AEL MATSUYAMA 1階		
営業時間	ランチ 11:00~14:00、カフェ 14:00~17:00、ディナー17:00~23:00(L.O.22:30) ※無休		
電話番号	089-932-5757 (8月中旬開通予定)		
店舗面積	223.00m ² (67.46坪)	席数	116席(最大51卓) ※立食最大140人
平均価格	ランチ 1250円、ディナー4000円	パーティー	4500円~
初期投資額	約8500万円	駐車場	無
料理価格帯	ピザ(18種):1100円~2900円		パスタ・リゾット(23種):1200円~2900円
税込表示	野菜・肉・魚料理(13種):650円~3200円		前菜(22種):600円~2200円
	フォカッチャ(4種):500円~2450円		デザート(16種):600円~2000円
	赤ワイン(27種):2980円~70000円		白ワイン(21種):2980円~17000円
	赤ワイングラス(4種)900円~1400円		白ワイングラス(4種)900円~1500円
	シャンパンほか(7種):4500円~45000円		ソフトドリンク(13種):550円~700円
ランチコース	サラダ・パスタ・ドリンク 1200円、サラダ・ピザ・ドリンク 1400円、サラダ・リゾット・ドリンク 1700円ほか ※コースに+390円でデザート付き、+490円でビール付き		
ホームページ	http://www.serafina.asia/matsuyama/		



左は店内パース、ピザは話題のヌテラクリームを使ったデザートピザも

会社概要

【社名】株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc.[証券コード]東証一部(2128)
 【住所】〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目8番14号 銀座 YOMIKO ビル 4F
 【電話】03-5524-1122(代) 【設立】2000年11月1日
 【資本金】608,825千円(2014年12月末) 【代表者】代表取締役社長 浅田剛治
 【従業員数】1,713人(連結)、1,439人(単体) ※いずれもパート・アルバイト含む(2014年12月末)
 【売上高】2014年12月期 152億7,618万円(連結)
 【事業内容】ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)、レストラン特化型事業
 【連結子会社】株式会社タイムレス(コンサルティング事業)、株式会社MARRY MARBLE(婚礼演出映像・写真)
 株式会社花乃店千樹園(婚礼装花)、株式会社ブライト(婚礼総合法務サービス)、
 上海娜珀蕾絲餐飲管理有限公司(レストラン運営)、NOVARESE KOREA INC.(レストラン運営)

事業内容

■ ブライダル事業

(婚礼衣裳部門)

NOVARESE	シンプルでモダンなデザインの高級ウエディングドレスのレンタル、販売
ecruspose	華やかでキュートなデザインのウエディングドレスのレンタル、販売

(婚礼プロデュース部門)

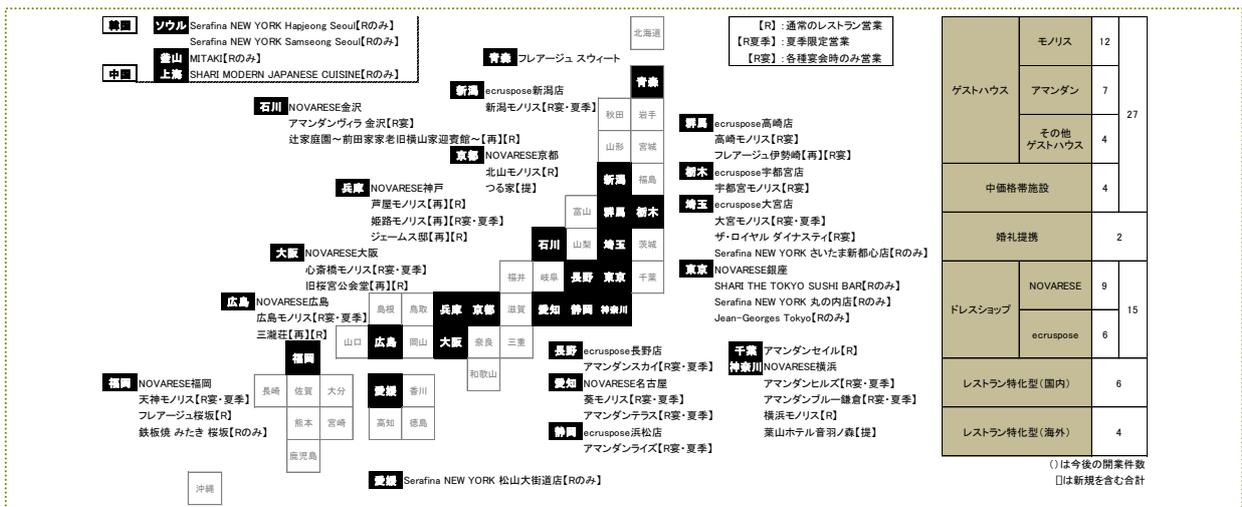
モノスタイプ	都市の中心地や閑静な住宅街など利便性の良い地域を対象に、洗練された都会的イメージと、高級感を演出するシンプルでスタイリッシュな内外装や空間建築を特徴とする施設
アマンダタイプ	都市郊外で自然の景観に恵まれた地域を対象に、くつろぎと開放感のある高級リゾート感のあるウエディングを演出する、自然を活かした郊外型建築を特徴とする施設
再生施設	歴史的・文化的価値があり利便性の良い高付加価値建造物や、旧来型のホテル・専門式場を当社の開発・運営手法を投入し、蘇らせた施設(下記【再】)
中価格帯施設	平均婚礼費用を上記3タイプより4割程度抑えた中価格帯施設。既存の式場・ホテル・ゲストハウスを改装する再生物件に特化
業務提携	レストランや料亭との提携施設で挙式・披露宴やパーティーの受託運営(下記【提】)

(レストラン部門)

レストラン事業	休日の披露宴や平日のレストラン営業における飲食事業を運営(下記【R】)
---------	-------------------------------------

■ レストラン特化型事業

挙式・披露宴を行わないレストラン特化型の店舗を運営(下記【Rのみ】)



本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井 TEL.03-5524-1122 FAX.03-5524-1133

E-mail: t-matsui@novarese.co.jp