

# 食ベログ百名店のグルメを賞品に Compassと名店の「ラボ」で集客サービスの新天地に挑戦中！

『SAVOY』は、食ベログの「ピザ百名店」に毎年のように選ばれるイタリアンレストラン。焼きたてを店舗で急速冷凍したピザを製品化している。賞品として取り扱っているホールでは、「本物のナポリピッツァが自宅で食べられる」と好評だ。

『SAVOY』（サヴォイ）の1号店は、中、本場の「ナポリピッツァ」のおいしさを広めた。2006年には麻布十番店（東京都港区）がオープン、連日行列ができた。現在は全国に7店舗あり、中でも麻布十番店は



SAVOYのナポリピッツァは、ミミがもっちりとして、やわらかいのが特長

食ベログユーザーが選ぶ「ピザ百名店」の常連になっている。おいしさの秘密は、厳選された素材と焼き方。「生地を食べる料理」と言われるナポリピッツァの軽い食感を引き出すために、独自ブレンドした小麦粉を24時間熟成発酵させる。ピザ職人が一枚ずついねいに伸ばした生地に塗るトマトソースはイタリア産の単一品種で、バジルやニンニクは有機栽培だ。チーズはイタリア産のモツ

ツアレラ（水牛の乳）やペコリーノ（羊のミルク）、塩もイタリア産にこだわり、500℃の高温で一気に焼き上げる。SAVOYのピッツァを美味しくそのままに熱々凍結

冷凍製品は、SAVOY店内で焼き上げたナポリピッツァを急速冷凍・真空パックしたものだ。工場で大産された安価なピザと違い、添加物は使っていない。

## SAVOYのピッツァを美味しくそのままに熱々凍結

メニューは、チーズとバジルを載せた「マルゲリータ」、チーズ抜きでトマトソースやニンニク、オリーブオイルのシンプルな風味が楽しめる「マリナアラ」、トマトソースを使わずモツアレラチーズとペコリーノチーズが食欲をそそる「ピアンカ」の3種類。参考上代は、マルゲリータとマリナアラが1620円、ピアンカが1970円だ（2月1日現在。税込み・送料別）。

賞味期限は冷凍で3カ月。マルゲリータは、「追いチーズ」を載せてから冷凍するので、家庭でも店舗で食べるのと同様、「溶けたてチーズ」の食感と風味が味わえる。



焼き上がりまで約1分30秒の高温調理だからおいしい



工場ではなくSAVOYの店内で1枚ずつ焼き上げる



丹精込めて生地を練り上げる



専用の急速冷凍機でおいしさを逃がさない



賞品イベント用のPOPデータや専用冷凍庫（MORINAGA草牟田店で）

美味しく食すまでの流れ

- 1 冷凍庫から取り出す
- 2 自然解凍する 30分～60分程度
- 3 ミミに霧吹きする 10回程度
- 4 オープンスターで焼く 高温で5分～6分

【ポイント】

- ・焼く前に必ず解凍しましょう（ピザの火の通りが良くなって美味しく焼き上がります）
- ・ピザのミミにはたっぷり水分補給しましょう（生地が柔らかくなり美味しく食べます）

冷凍庫解凍 (2～3時間)      電子レンジ解凍 (500w～600wで90秒～120秒)      ※ピザの真ん中の具材等を押して 硬さが残っていないかチェック

解凍から食べる編 SAVOYのピザ

冷凍ナポリピッツァの賞品取扱いのお問い合わせ  
株式会社 ITC TEL.03-6275-0701

注文画面

【ご注文方法】  
お電話でITCにご連絡ください  
Zoomで詳しくご説明いたします

【販売元】  
株式会社 ITC  
https://www.itc.jp

【製造元】  
株式会社 SAVOY INTERNATIONAL

SAVOY 福地「ニール」(1枚)  
送料別(参考上代は税込み金額です)  
上代: 165 入数: 1 (1x1) 発注数: [ ]

SAVOY マリナー 送料別(参考上代は税込み金額です)  
上代: 1620 入数: 15 (1x15) 発注数: [ ]

SAVOY マルゲリータ 送料別(参考上代は税込み金額です)  
上代: 1620 入数: 15 (1x15) 発注数: [ ]

SAVOY ピアンカ 送料別(参考上代は税込み金額です)  
上代: 1970 入数: 15 (1x15) 発注数: [ ]

## Compassを利用して賞品イベント業務も効率化

名店グルメで賞品イベントを実施したいというホールは多いが、リサーチや販売元とのやり取り（支払い、発送等）が面倒だ。その点、『SAVOY 冷凍ナポリピッツァ』は、手間のかかるやり取りはITCがすべて代行する。発注前にITCに問い合わせを（TEL:03・6275・0701）。Zoomで詳しい説明を受けた後、購入を検討できる。発注は、ITCの特選グルメ賞品を掲載しているサイトショップ「Compass」で数量を入力するだけ。最小ロットは15枚だが、「初期導入お試しプラン」も用意している。

ホール業界での総代理店は、経営基幹システム「Compass」を提供するITC。2023年8月から九州エリアの店舗でテスト販売を重ね、着実にシェアを伸ばしている。導入店のひとつが、『MORINAGA草牟田店』（鹿児島市）で、賞品イベント用に仕入れた左ページの写真。

「賞品イベント用のほり、大判ポスター、チラシの印刷データ」は、ITCが無料で用意する。チラシには、オープンスターを使い最もおいしく食べられる方法が書いてあるので、誰が焼いても失敗することがない。