



## フランス料理のシェフと新メニュー開発に挑戦!

### 三軒茶屋の路地裏にある ピッツァフリッタ専門店 「C'est Moi! (セモア)」

ナポリで人気の「ピッツァフリッタ (揚げピザ)」の美味しさを、日本でも気軽に味わえるように試行錯誤を重ねて完成させた揚げピザを、「FritしたPizza = Frizza (フリッツァ)」と名前をつけ、2009年7月1日、東京発の「揚げピザ専門店」として、三軒茶屋の路地裏に「C'est Moi! (セモア)」は誕生しました。

揚げたてのフリッツァを手に持ってかぶりつくカジュアルなスタイルは、「手軽に美味しいピザが食べられる」ということからご支持をいただき、三軒茶屋での食べ歩きや、店内でのご飲食、手土産などで、多くのお客様にご来店いただいております。

野本オーナーシェフ



### 「テイクアウト」に最適

- テイクアウトとして人気の **Point**
- ★新感覚のピザ、手軽に食べられるピザ
  - ★もちもち食感の生地の美味しさ
  - ★味のバリエーション  
(レギュラーメニュー 8種類程度、季節メニュー 2~3種類)
  - ★冷めても美味しい
  - ★温めなおしても美味しい
  - ★簡単な温め方法 (電子レンジで約1分半)

### 野本孝司オーナーシェフ

#### 【経歴】

- 1994年 エコール・キュリネール国立 フランス・イタリア料理マスターカレッジ入学
- 1995年 渡仏エコール・オテリエール / フランスリヨン校 フランス料理留学
- 1996年 ストラスブール三ツ星レストラン ル・クロコディール勤務  
学校法人辻調理師専門学校入社  
技術本部西洋料理班配属、教材部にて仕入れ兼任
- 2003年 渡仏エコール・オテリエール フランスリヨン校講師就任
- 2008年 帰国学校法人辻調理師専門学校
- 2009年 個人事業主として独立。  
三軒茶屋に「C'est Moi! (セモア!)」を立ち上げる。

#### 【資格】

食品衛生責任者



## 目指せ! Frizza 1,000 レシピ

「C'est Moi!」と一緒に「Frizza」のメニューを考えてくれる人を募集します。学生ならではの発想でアイデアを出してください。採用されたメニューは店頭で販売されます。

### 対象学年 受入人数

学部1・2年生 4名程度

### 活動期間

2016年5月~2017年11月

### 実施内容

- 新メニューの商品化を目指しながら、「食」の楽しみ方、「食」を通して心の豊かさを得られる体験をする。
- ・新メニュー開発
  - ・学内や三軒茶屋での広報活動
  - ・メニュー開発のための市場調査
  - ・三軒茶屋でフェスタでの販売 < 6月19日(日) >
  - ・朝小サマースクールでの販売 < 8月27日(土)・28日(日) >
  - ・学生が考えたメニュー
  - ・秋桜祭で販売 < 11月11日(土)・12日(日) >

### 申込方法

5月18日(水) <<締切>>

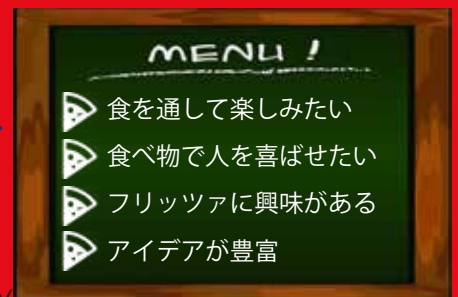
件名を「セモア応募」とし、①氏名 ②学籍番号 ③学科名 ④学年 ⑤携帯電話番号 ⑥このプロジェクトに申し込んだ理由 を記入し、問い合わせ先のメールアドレスまでメールしてください。申込締切後、こちらから連絡いたします。

### キックオフ ミーティング

5月31日(火) 16:30~17:30 <<必須>>  
80年館西棟1階ミーティングルーム①



三軒茶屋の小さなヨーロッパ  
セモア (C'est Moi!) ☎ 03-5787-6842  
セモア! HP: <http://frizza.jp/>  
Frizza Facebook: <https://www.facebook.com/frizza.info/timeline>  
C'est Moi! Facebook: <https://www.facebook.com/cestmoi.frizzera/>



■ 問い合わせ先



地域連携センター



03-3411-5522



chiiki-renkei@swu.ac.jp