

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2024年9月12日
名古屋観光ホテル

東海地区初！イタリアンの名店「CANOVIANO」が9月20日オープン 身体に優しい自然派イタリアンの第一人者 植竹隆政シェフ監修 じっくり熟成させたこだわりの生地で提供するピッツァを愉しむ

2024年度、「Discovery the new journey～新たな歴史に出逢う、旅の目的地になるホテル～」をコンセプトに掲げる名古屋観光ホテル（名古屋市中区錦一丁目19番30号、総支配人 中神章裕）では、日本における自然派イタリアンの第一人者、植竹隆政シェフ監修の新レストラン『トラットリア & ピッツェリア カノビアーノ』を、9月20日（金）にオープンいたします。

CANOVIANO では、身体に優しい自然派イタリアンの魅力を存分に味わっていただけます。素材へのこだわりや調理法にこめた思いが一皿一皿から伝わる料理体験を提供いたします。



植竹隆政シェフ プロフィール

1963年神奈川県生まれ。高校卒業後、東京調理師専門学校で和食、中華、西洋料理を学ぶ。「バスタバスタ」の開業メンバーとして活躍。その後単身イタリアに渡り、3年間修行の中でオリーブ油とイタリア野菜の美味さに開眼。帰国後「ビゴロッソ」の料理長を経て、1999年代官山に「カノビアーノ」を開業。予約の取れない人気店としても有名。2007年、目黒に移転。日本における自然派イタリアンの第一人者として知られている。



◆自然派イタリアン

植竹シェフは、日本における自然派イタリアンの第一人者。にんにくや唐辛子、バターやクリームなど動物性油脂は極力使用せず、“身体に負担をかけない、身体に優しい料理”をテーマに、野菜など素材本来の旨味を最大限に引き出す一皿を作ります。

エキストラバージンオリーブオイルにもこだわり、フルーティーでライトな味わいが特徴的な最高級品「SALVAGNO (サルバーニョ)」のみを使用します。



◆切りたて生ハムを堪能

お客様の目の前で専用スライサーを使用して切り落とします。スライサーはこだわりの一機。刃が生ハムを切る際の摩擦熱が、風味を落としてしまうため、熱の入らない手動スライサーを使用。より薄くスライスされることで、生ハムの塩味や香りをお愉しみいただけます。



◆店内のピザ窯で焼きあげるピッツァ

CANOVIANOにてピッツァを提供するのは、初めての試み。オーダーを受けてから、店内の窯で1枚ずつ焼きあげます。高温に熱された窯で一気に焼きあげ、香り高い生地にイタリア産モッツァレラチーズや各素材が調和するピッツァをお愉しみいただけます。植竹シェフも「名古屋はピッツァ激戦区」と語り、生地作りにもこだわり抜き、イタリア産小麦粉を、湿度や温度、季節などさまざまな要素を考慮しながら日々練り上げます。長時間じっくり熟成させてからお客様へ提供されます。



■ **名古屋観光ホテル（名古屋市中区錦 1-19-30）**

名古屋観光ホテルは、1928年、時の名古屋ロータリー倶楽部会長による「名古屋にも国際級のホテルを作るべきだ」との提唱で名古屋商工会議所などが中心となりホテル建設構想がスタートし1936年12月16日に開業をしたホテルです。その後、1972年12月、当時名古屋一の高さ（81.5m）を誇る国際級の威風堂々たるホテルとして、新館営業を開始し、2024年に開業88周年を迎えます。

<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/>



■ **エスパシオエンタープライズ株式会社（本社：名古屋市中区錦 3-23-18 ニューサカエビル 8階）**

名古屋観光ホテルを運営してきた株式会社名古屋観光ホテルと、ホテルナゴヤキャッスル、キャッスルプラザを運営してきた株式会社ナゴヤキャッスル、そして株式会社鳳凰が、2021年7月1日にホテル・料飲事業を吸収分割し、エスパシオエンタープライズ株式会社に承継いたしました。現在は、名古屋観光ホテルの他、関連事業として様々なレストランの運営などを行っております。

<https://www.espacioenterprise.com/>

<報道関係者からのお問い合わせ先>

名古屋観光ホテル マーケティング部 越智

TEL：052-231-8090

Mail：pr-marketing@espacioenterprise.com