

世田谷e-カレッジ× **Trattoria e Pizzeria L'ARTE** コラボ特別企画

ピッツァを通じて目指す想像を超えた顧客体験
～“ラルテの流儀”から学ぶ料理と人材育成～



Trattoria e Pizzeria L'ARTE

オーナー&ピッツァイオー

井上 勇 [Yu Inoue]

講師紹介

PROFILE

「サルヴァトーレ」でキャリアをスタート

イタリア・ナポリでの経験を積み、2004年中目黒に「IL LUPONE」を、2011年ナポリピッツァ激戦区の三軒茶屋に「L'ARTE」をオープン

2011年、日本で初めてのナポリピッツァ職人コンテストでファンタジー部門（創作ピッツァ部門）で優勝
日本ナポリピッツァ職人協会 副会長を務める

成城学園初等学校へ入学。

成城学園中学から堀越高校への進学を経て料理人の世界へ



TABLE OF CONTENTS

01

料理を始めたきっかけ

幼少期/高校時代に襲った闘病生活での経験を経てサルヴァトーレで働くまで

02

修業時代

料理を任せられ「本物」のピッツァを追い求めるようになったきっかけ

03

イタリアでの武者修行

差別、言語、生活などあらゆる困難を乗り越えて

04

独立を踏まえた現在

中目黒、三軒茶屋での開業時代

05

店舗経営と人材育成

人との繋がり/人付き合い/ご縁

01. 料理を始めたきっかけ

成城学園での自由な発想を重視した教育のもと多彩な五感を育む

しかし高校時代に人生の価値観を大きく変える大病を患い闘病生活を余儀なくされる

多くの困難を乗り越えて名門「サルヴァトーレ」で働くまでの物語



「生きる」と向き合う

成城学園の教育理念

「自由」
「一生懸命」
「組み合わせ」

白血病との闘い

「一人じゃない」
「家族・仲間・恩師」
「生きる」

サルヴァトーレ

「父親」
「料理の世界」
「挑戦」

02. 修業時代

「サルヴァトーレ」でのキッチンはまさに「**戦場**」そのもの
輝かしいイタリアレストランでのスタートは「皿洗い」の見習いとしてスタート
そこから「**信頼**」を得て料理を任せられるようになるまでの物語



調理場の中は 「戦場」そのもの

「本場イタリアへの憧れ」

「追い求めた“本物”」

「信頼」



小松亮二、西郷宗隆、西島善嗣、宇野茂
文、寺田伸子、辻松子 ● スタイリング / 橋山由美
制作 / 尾瀬ケンジ
ネット / ジャンフランコ・シモーネ
(イタリア)、山田由希恵(中)
同座、杉野早智子、パンツェッタ・ジローラモ
<イタリア航空>
ピッツェリア・リストランテ・サルヴァトーレ

様々を経験を積んで ピッツァを任される

ピッツェリア・リストランテ・サルヴァトーレ
時代の貴重な井上氏の写真

イタリア料理の超・名門「ピッツェリア・リストランテ・サルヴァトーレ」
で料理人のキャリアをスタートした井上氏。
しかし現実には「戦場」のような調理場で繰り返される洗い物の日々。

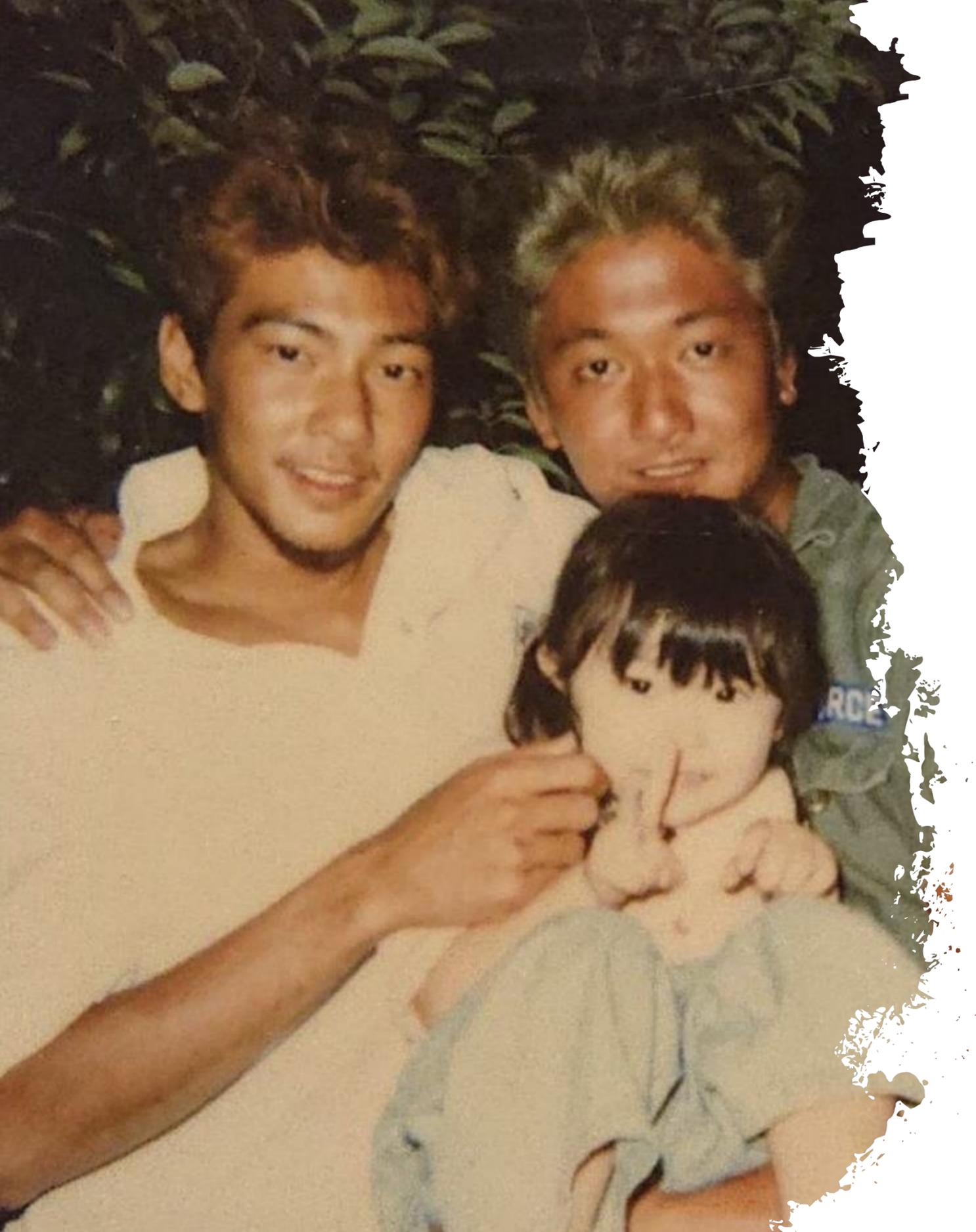
どのように「皿洗い」からキッチンを任される
までの信頼を獲得したのか

料理経験のない少年が「本物」のナポリピッツァを求めイタリアへ。
いかにイタリア料理の巨匠サルヴァトーレ氏から“勇、ピッツァ焼いてみるか？”
と言わせるまでの信頼を勝ち得たのか。

03. イタリアでの武者修行

憧れのイタリアでの生活は想像とは真逆の環境

人種差別や言語の壁、日本と異なる生活に苦しむ日々の中で
いかにひとつひとつの壁を乗り越え、経験を積み、成長に繋がったかの物語



困難に向き合い 自身を見つめ直す

「目の前に広がる日本と異なる世界」

「日々訪れる困難」

「自己成長」

イタリアでの経験

夢にまで見たヨーロッパの異国“イタリア”は、見るもの、聞くもの、臭い、味、その感じるものすべてが新鮮で魅力に満ちていた。



しかし、そこでの修行の日々は日本とは異なる言語、文化、風習、スタイルばかりで困難と挫折を繰り返す日々そこから今にも通じる「楽しむことの大切さ」を見つける

たかが皿洗い されど皿洗い

04. 独立を踏まえた現在

イタリアから帰国後独立し、中目黒に「IL LUPONE」をオープン

開店直後はお客様が全く来ない時期を経験し試行錯誤を重ねる日々

その後順調に経営を行い満を持して三軒茶屋に自身二店舗となる「L'ARTE」をオープン



オーナー& ピッツァイオーロ としての挑戦

「経営者」としての自己成長

「ピッツァイオーロ」としてのチャレンジ

「二足の草鞋」から見えてきた目指す未来

独立後も挑戦の日々



社員とのイタリア研修



恩師サルヴァトーレさんと



三軒茶屋ラルテ店内で

独立後、自身の店舗をオープンした後も苦難と挑戦を繰り返す日々
そんな中でも、サルヴァトーレ・イタリアでの修行の経験が
井上氏の挑戦の日々を支える糧となっている

05. 店舗経営と人材育成

2店舗での飲食店経営を通じて人材育成の大切さを実感

結局、最後は「人と人との繋がり」の中での「人付き合い」が生むご縁

そこから井上氏が考える「ラルテの流儀」とは



経営者としての挑戦

「ピッツァ作りを通じた目指す未来」

「人との繋がりが生むご縁の連鎖」

「“ラルテの流儀”」

「従業員」 = 「仲間」

「伝えたい想い」

「これからの未来」

目指す人材育成





人との繋がりが = 「財産」
どこまで行っても「人」と「人」の関係

TRATTORIA E PIZZERIA L'ARTE

トラットリアピッツェリアラルテ

住所：東京都世田谷区三軒茶屋1-35-17
電話：03-3424-3003
時間：12:00～14:00 (L.O.) 18:00～22:00 (L.O.)

Trattoria e Pizzeria L'ARTE

17

OPEN

IL LUPONE

イルルポーネ

住所：東京都目黒区中目黒2-10-19

電話：03-5722-6789

時間：12:00～14:00 (L.O.) 18:00～22:00 (L.O.)

MOLTE GRAZIE!

皆様と出会える日を心より楽しみにしております

Trattoria e Pizzeria L'ARTE

オーナー&ピッツァイオーロ

井上 勇