



ピザハウス港川本店料理長  
比嘉 徹 さん

支配人兼シェフソムリエ  
砂川 操 さん

ピザハウス代表取締役社長  
坂本 昭司 さん



①ピザハウス自慢のケーキ。人気商品は開店して1時間で売り切れます。  
②ランチメニューの一例【メインディッシュはパスタ】③開店前、細部までチェックしてからお客様をお迎えます。



# ROAD

輝く人たち No.12

ピザハウスで働いてみませんか?  
清潔な制服に身を包み、笑顔で「誠心誠意」接客する。そんなピザハウスのメンバーにあなたも加わりませんか?  
興味がある人は、下記の連絡先に問い合わせください。  
ピザハウス本社 / 〒901-2134 浦添市港川 2-20-5  
☎098(874)3939 受付時間 午前10時~午後7時

## 待望のオープン 受け継がれるおもてなし

港 川外人住宅街（ステイツサイドタウン）の一角。高級レストランのたまたままで、一歩店内に足を踏み入れるとアメリカンレトロな雰囲気エレガントな音楽が流れる極上の空間が広がる。6年ぶりに浦添市に戻ってきたピザハウス港川本店。連日カッパルや家族連れが詰め掛け、おいしい料理に舌鼓をうち笑顔があふれる場所です。

「多くのお客様、関係者から祝福をいただいて感謝しています。昔から慣れ親しんできた浦添市で再会できたことを、とてもうれしく思います。」そう笑顔で語るの、ピザハウス代表取締役社長の坂本昭司さん。料理の鉄人・坂井宏行氏の元で、フレンチの修行を10年間積んできたベテランシェフです。

昭和55年から約22年間、お客様に笑顔をもたらしてきた旧ピザハウス城間本店は、道路拡張工事によって惜しまれつつも一時閉店。この間坂本さんは、開業場所をどうしようかと決めかねていました。すると昔から地元付き合ひのある企業から、「港川ステイツサイドタウンで開業してみないか」との声があり、「この話は大きなチャンスだ」と坂本さんは直感しました。「ピザハウスは来る人にアメリカンテイストを体験してもらい、異国情緒を感じてもらうためのお店です。港川ステイツサイドタウンはイメージ通りの場所です。まるで「千載一遇のチャンス」が来たようでした」と振り返ります。

そして今年3月29日、ピザハウス港川本店としてオープンを果たし、「また浦添市で開業したいという思いがやっと叶いました。工事の時は周囲に頑張っていたんです」と、坂本さんは目をうるませて語ります。

ピザハウス港川本店がオープンできて「ホット」としたのも束の間、坂本さんにはやるのが山積みです。その中でまず手掛けているのはスタッフの育成だと話します。坂本さん自身が旧ピザハウス城間本店でシェフとして働いていた時、ピザハウス創業者の伊田耕三さんから口を酸っぱくして「自分の家族や友人、恋人をもてなすような心がけをお客様にしなさい」と叩き込まれ、「誠心誠意」・「ホスピタリティ」の心を教わりました。その心を伝えるべく、坂本さんは当時のベテランスタッフを軸として新たなスタッフを育成し、古き良きピザハウスの再構築をしていきたいと意気込みます。

「レストランの語源『レストア』には「回復・元気にさせる」という意味があります。新生ピザハウスでも、私たちはこれをしっかりと表現し、おもてなしさせていきます。加えて、アメリカンテイストをうりにした分厚いローストビーフやステーキなどで、ここでしか味わえない料理を楽しんでいただけたらと思っています」

多くのファンがオープンを待ちわびたピザハウス。オープン直後から多くの人が押し寄せ、その波が途切れることはありません。

「自慢の料理とスタッフで、誠心誠意を尽くします。私たちピザハウススタッフ一同、皆様を心からお待ちしております」と、坂本さんはじめスタッフは優しく微笑みました。

「多くのお客様、関係者から祝福をいただいて感謝しています。昔から慣れ親しんできた浦添市で再会できたことを、とてもうれしく思います。」そう笑顔で語るの、ピザハウス代表取締役社長の坂本昭司さん。料理の鉄人・坂井宏行氏の元で、フレンチの修行を10年間積んできたベテランシェフです。

昭和55年から約22年間、お客様に笑顔をもたらしてきた旧ピザハウス城間本店は、道路拡張工事によって惜しまれつつも一時閉店。この間坂本さんは、開業場所をどうしようかと決めかねていました。すると昔から地元付き合ひのある企業から、「港川ステイツサイドタウンで開業してみないか」との声があり、「この話は大きなチャンスだ」と坂本さんは直感しました。「ピザハウスは来る人にアメリカンテイストを体験してもらい、異国情緒を感じてもらうためのお店です。港川ステイツサイドタウンはイメージ通りの場所です。まるで「千載一遇のチャンス」が来たようでした」と振り返ります。

そして今年3月29日、ピザハウス港川本店としてオープンを果たし、「また浦添市で開業したいという思いがやっと叶いました。工事の時は周囲に頑張っていたんです」と、坂本さんは目をうるませて語ります。

ピザハウス港川本店がオープンできて「ホット」としたのも束の間、坂本さんにはやるのが山積みです。その中でまず手掛けているのはスタッフの育成だと話します。坂本さん自身が旧ピザハウス城間本店でシェフとして働いていた時、ピザハウス創業者の伊田耕三さんから口を酸っぱくして「自分の家族や友人、恋人をもてなすような心がけをお客様にしなさい」と叩き込まれ、「誠心誠意」・「ホスピタリティ」の心を教わりました。その心を伝えるべく、坂本さんは当時のベテランスタッフを軸として新たなスタッフを育成し、古き良きピザハウスの再構築をしていきたいと意気込みます。

「レストランの語源『レストア』には「回復・元気にさせる」という意味があります。新生ピザハウスでも、私たちはこれをしっかりと表現し、おもてなしさせていきます。加えて、アメリカンテイストをうりにした分厚いローストビーフやステーキなどで、ここでしか味わえない料理を楽しんでいただけたらと思っています」

多くのファンがオープンを待ちわびたピザハウス。オープン直後から多くの人が押し寄せ、その波が途切れることはありません。

「自慢の料理とスタッフで、誠心誠意を尽くします。私たちピザハウススタッフ一同、皆様を心からお待ちしております」と、坂本さんはじめスタッフは優しく微笑みました。