



Pizzeria Ceppo (チェッポ)

創業のきっかけは？

職人に憧れがあったこともあり、脱サラ後は知人のイタリア料理店や魚屋さんで15年以上シェフとして修業を積み、ピザは独学で技を磨きました。都内や千葉で修業をしていましたが、子どもが生まれたことをきっかけに、独立するなら妻の生まれ育った埼玉でお店を持ちたいと思い、2018年3月に東松山で創業しました。

事業内容は？

「Pizzeria Ceppo」は、東松山市の国道254号線沿いに位置する、イタリア製の薪窯で焼き上げる本格ナポリピザ店としてオープンしました。生地にはイタリア直輸入の粉を使用して、天気、気温、湿度を考えながら何時間もかけて仕込んでいます。一番の人気メニューは、軽いサクツとした食感とコルニチョーネ（縁の部分）のモチツとした生地が評判のマルゲリータです。魚屋さんで修業したので、魚を使ったこだわりのカルパッチョや、具材がたっぷり入った色鮮やかなパスタも人気です。毎日川越の市場に出向き、季節の無農薬野菜や新鮮な魚や肉を使ったオリジナリティーあふれるメニューが自慢です。

今後の展開・夢は？

ピザを通して地域の人々に貢献したいという思いを大切に、「また、チェッポのピザが食べたい!」とってもらえるよう、今後も腕を磨き、ピザのクオリティーを上げていきたいと思っています。

仲條 淳悟 さん



仲條 淳悟 (なかじょう じゅんご) さん (49)

1975年茨城県生まれ。大学卒業後、一般企業に就職。その後、脱サラし、イタリア料理店、鮮魚店で長年調理や目利きの修業を積む。子どもが生まれたことをきっかけに、埼玉で独立を決意し、2018年3月にPizzeria Ceppoをオープン。

Pizzeria Ceppo (チェッポ)

https://www.instagram.com/pizzeria_ceppo

東松山市下野本1375-5 TEL 0493-88-9227

創業 2018年3月 従業員数 4名

事業内容 本格ナポリピッツア店

定休日 月曜日 (祝日は営業)



はためくイタリア国旗が目印
営業時間:ランチ11:00~15:00(L.O14:15)
ディナー17:30~21:30(L.O21:00)



イタリア製の薪窯で焼き上げる1番人気の「マルゲリータ」



パスタには季節の野菜や店主が目利きした新鮮な魚、肉がふんだんに使われている