

新 聞

2017年(平成29年)9月16日(土曜日)



ピザを新たな名物に育てる（前橋市内の料理店）



前橋市の増田煉瓦は、全国にピザ窯の販路を持つ

前橋を「ピザの街」として売り出そうと、ピザを出す市内の料理店が味を競うイベントが11月に初めて開かれる。小麦の産地でうどんなどの粉食文化が根付いているうえ、市内有名ピザ窯メーカーが拠点を構えていることなどを踏まえ、ピザを新たな名物に育てる。「パスタの街」として知られる高崎に対抗し、地域活性化を目指す。

11月に初イベント

市内料理店 味競う

「新たにイベント」
「グオブピザ」は11月11日、
前橋市中心市街地の中央
イベント広場で開く。地
元経営者など構成する
キングオブピザ実行委員
会の主催で、前橋市が共
催する。大会会長には前
橋市の山本龍市長、実行
委員長には地方創生関連
イベントなどを開いてい
る群馬県地域活性化協議
会の上野宏史代表理事が
就いた。

市内のイタリア料理店
10店舗程度が出店、会場

のピザ1ピース（6分の1にカットしたもの）を数店舗分食べ比べて気に入った店に投票、得票が最も多かった店が優勝となる。料金は1切れ200円程度とし、会場ではワインやソフトドリンクも販売する予定だ。100～1500人程度の集客を目指す。

出店者にはオリジナルメニューなどその店の特徴が出たピザを出すよう要請する。イベントで提供したメニューは実際の店舗でも販売し、店のファンづくりにつなげる。

実行委員会によると、群馬県内には約600店舗のイタリア料理店があり、多くが高崎と前橋を中心にしている。前橋周辺は二毛作地域で小麦の生産が盛んだため、古くからうどんなどの粉食文化が広まっており、ピザやパスタに代表される

に小型のピザ窯数台を設置して焼きたてを味わつ

イタリア料理を受け入れる素地があつたことも背景にある。

一社長も加わる、
隣接する群馬

狙つて前日の11日を開催

イタリア料理を受け入れる素地があつたことも背景にある。加えて前橋市内には全国に販路を持つピザ窯メーカーである増田煉瓦が本社を置く。飲食店向け研修施設を併設しており、同社で学んだ経験のあるイタリア料理店スタッフも多いという。実行委員会には同社の増田晋

一社長も加わる。隣接する群馬県高崎市では市内のパスタナンバーワンを来場者の投票で決める「キングオブパスタ」を2009年から開いており、1万人程度の来場者を集める人気イベントになっている。今年は11月12日に実施する予定で、キングオブピザの実行委員会は相乗効果を狙って前日の11日を開催日とした。

キングオブピザの日程や名称については、高崎のキングオブパスタ実行委員会にも了承を得ておらず、前橋市の山本市長は「今後は前橋と高崎が手を携えて群馬の小麦文化をアピールできるようになってほしい」と構想を描いている。