

ピッツア&ノパスタ

柴田書店MOOK



イタリア料理人、素材をめぐる旅

甚五右エ門芋×奥田政行（アル・ケッチァーノ）

河内鴨×山根大助（ポンテベッキオ）

高知トマトと葉野菜×植竹隆政（カノピアーノ）

熊本あか牛×宮本けんしん（リストランテ・ミヤモト）



ピッツア&ピッツェリア!

ブームを超えて定番になるメニューと店づくり

パスタ、その無限の魅力と可能性



**埼玉県産チェリートマトの
旨みと酸味が食欲をそそる
マルゲリータ D.O.C.**

生地は1玉230g。トマトソースをうすくぬり、水牛のモッツァレラ70g、埼玉県産チェリートマト、バジルをちらし、塩、パルミジャーノレジャーノ、オリーブオイルをかけて約1分30秒焼成する。トマトは半分に切って種を除き、1日ざるで水切りしてから使用。焼き上がりの直径は約30cm。(1800円)



増田煉瓦株の薪窯に、強制排気フィルターを設置。エクステリア工事業を営む父やスタッフの手を借り、タイルは自分たちで貼り込んだ。

**埼玉県産セルパチコの辛み、
バルマ産生ハムの塩気がマッチ
ピッツァ ポルチーニ**

のばした生地に、イタリア・ボンティコルヴォ社の乳牛のモッツァレラ60g、スペイン産ポルチーニをのせ、パルミジャーノレジャーノ、オリーブオイルをかけて、約1分30秒焼成。コルニャーネをカリッと香ばしく焼き上げたのち、埼玉県産のセルパチコ、バルマ産生ハムをのせて仕上げた。(1580円)



オーナーシェフの六本木雅晴さん。1979年生まれ。21歳でイタリア料理の道へ進み、都内数店で修業。2007年5月にピッツェリアを開業。

本場の味を求める客でにぎわう
地元密着型のピッツェリア

**ピッツェリア
オオサキ**

埼玉・戸田の「ピッツェリア オオサキ」は、緑豊かなエクステリアが印象的なイタリア料理店。オーナーシェフの六本木雅晴さんは、旅行でイタリア・イスキア島を訪れた際に、薪窯で焼くナポリピッツァの味わいに感動し、イタリア料理の道へ。7年間の修業を経て2007年5月、同店をオープンした。

もともと六本木さんの実家が運営していたカフェを拡張リニューアルした店舗は、テラス席を含め50坪70席。「ナポリピッツァをはじめ、地元の方に気軽に楽しんでいただけるイタリア料理を提供したい」と、昼はピッツァ、パスタのランチセット(940円〜)を日替わりで用意し、夜は前菜、サラダ、ピッツァ、パスタ、メインなどの一品料理を約30品ラインナップする。夜のピッツァメニューは、マルゲリータやクアトロフォルマッジオなど定番6品、日替わり4品を提供。日替わりピッツァは、注文しやすさを考慮し、「定番商品に季節の魚介や野菜を加えて、ひと工夫したメニューを中心にそろえている」という。

ピッツァ窯は「サイズ、デザインのカスタマイズが自由にてきて、メンテナンスも安心して任せられる」点が気に入り、増田煉瓦社製の薪窯を導入。ピッツァ生地は、「吸水のよい日清製粉『ルスティカ』と粉の味が濃いカプート社『サッコ ロッソ』を6対4の割合で配合し、水を多めに加えてさくっと軽い食感に仕上げている」と六本木さんは話す。1日に焼成するピッツァは100〜150枚。客単価は昼1100円、夜3000円。客数はランチ150〜250人、ディナー50〜100人で推移している。2013年4月には、ナポリのピッツァ職人たちが設立した「真のナポリピッツァ協会」認定店となった同店。六本木さんは「地元のみなさんに、本場のピッツァの魅力を伝えていきたい」とさらなる意欲を燃やしている。



SHOP DATA

埼玉県戸田市下戸田2-24-23
☎048-446-0300
営業時間/火〜金ランチ11:00〜15:00、カフェ15:00〜17:00、ディナー17:00〜22:00(21:00L.O.)
土日ランチ11:00〜17:00(15:00L.O.)、ディナー17:00〜22:00(21:00L.O.)
定休日/月、第1・第3・第5火曜
<http://www.pizzeria-ohsaki.com>