

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

バルのつまみの一品として
薪窯焼きピッツァを看板商品に

ピッツェリア アル・フォルノ

薪窯で焼くピッツァが食べられるバル、
がコンセプト。11席のカウンターの内側
に薪窯があり、お客から至近距離でピッツ
ァを焼く。イタリア産を中心にポトルワイン
が50種類以上、ピッツァ約20品、アン
ティパスト20品というメニュー構成で、
客単価3000円、ドリンクとフード各40%、
ピッツァ 30%というオーダー比率だ。

「当店ではピッツァがつまみの一品にもか
かわらず、薪窯で焼くという贅沢な業態で
す」と二代目店長であり、ピッツァイオー
ロの中山貴雄さんという。小規模な店だが、
店舗面積の1/5ほど、しかもベストポジ
ションを薪窯が占めている。煙突もビル9階
の屋上まで引き上げ、初期投資でもピッツ
ァ窯にかかる投資が大きかった。

同店のピッツァ生地は「お腹にたまらず
食べやすい」サクサクしたタイプ。コルニ
チョーネもそれほど上げず、ナポリピッツ
ァとローマピッツァの中間のイメージだとい
う。仕込みはカウンターの内側の1.5畳
ほどのスペースで、1600gの粉を2回に分け
て小型のスパイラルミキサーで練る。粉は
強力粉のスーパーカメリアに少量のカナダ
産小麦粉をブレンド。冷めてもサクサクし
て硬くならないような配合を考えている。
練りは6～7分間と短く、粉と水がまと
まる程度にとどめてグルテンをあまり形成し
ない。また二次発酵を冷蔵で丸1日、室温
で約6時間の計30時間以上と長くとる。生
地の水分を適度に吸いとらせるため、発酵
に使う番重はヒノキの木製だ。焼成は420
℃ほどと若干低めの温度で、長めに1分50
秒間じっくりと焼いて生地の水分を飛ばす。
これらの工程のすべては、サクサクと軽い
食感にするために調整されている。

「ピッツェリア専門店ではないので、スピー
ドが勝負ではない。目の前にいるお客さま
一人ひとりにていねいに焼くことを心掛
けています」と中山さん。1日に仕込むピ
ッツァ 26枚が、同店を個性的なバルとし
て印象づけている。

SHOP DATA

東京都渋谷区桜丘町2-3

電03-3461-1195

営業時間/17:00～23:00(22:30L.O.)、
土～22:00(21:30L.O.)

定休日/日祝、第4土曜

http://m.facebook.com/shibuya.alforno/



青唐辛子の辛みをきかせるビアンカと 燻製チーズのせのトマトソースを半々で ビカンテ・ヴェルデと スカモルツァ・ルッコラのハーフ&ハーフ

ほぼすべてのピッツァをハーフ&ハーフ
ですすめているのが同店の特徴。トッピ
ングによって焼け具合が変わるので、窯
焼きには神経を使う。写真はモッツァレ
ラとマッシュルーム、玉ネギに青唐辛子の
辛みをきかせた左側と、燻製チーズの
スカモルツァとルッコラのをせたトマ
トソースベースの右側のセット。アンチ
ョビとパルミジャーノチーズは共通で盛る。
(1800円)



トマトソースの中で山いもと ベーコンが会ったオリジナル アルモーニア

山イモの短冊切り、トマトソース、ニン
ニク、ベーコン、オレガノが独特の調和
をみせるオリジナル。常連客のリクエ
ストで生まれて定番になった。窯の中で山
イモにベーコンの風味が移り、トマトソ
ースをほのかに吸ってソフトな味わい。
スライスしたニンニクとパルミジャーノ
がコクを出し、一枚の中に柔らかさとア
クセントのリズムがあって食べやすい。
(1600円)

半熟卵のせ“ビスマルク”の めずらしいトマトソース版 ビスマルク

トマトソース、モッツァレラ、パルミジ
ャーノのをせて焼き、途中で卵を割り落
として窯の入口で半熟に焼きあげる。焼
き上がったなら生ハムをのせて、オリーブ
オイル、パルミジャーノをかける。卵を
崩して、そこに塩をふる。半熟卵のせの
ピッツァを“ビスマルク”と呼ぶが、トマ
トソースありのバージョンはめずらしい。
(1800円)

