



群馬県産野菜を使用したピッツァも大好評 「PIZZERIA TATSU」で群馬県をPR!

■ 本格的な窯焼きピッツァで群馬県食材をPR!

今回は都内で石窯を使った本格ピッツァを提供している「PIZZERIA TATSU」さんを紹介いたします。店長の佐藤さんは神奈川県出身ですが、草津温泉で様々な調理法を勉強し、その後銀座や横浜等でフランス料理等の経験を経て2014年に「低価格でコスパにこだわった本格ピッツァ」を提供するお店をオープンしました。

当店で提供するピッツァの生地にはイタリア産小麦や天然酵母を使用しており、さらに旨味を引き出すために2日間熟成させなど素材や製法にもこだわっています。また、400℃の溶岩石窯で一気に焼き上げているため外側はカリッと香ばしく、内側はふっくらモチリとしています。さらに、自動券売機やセルフサービスを導入し、本格的な窯焼きピッツァがワンコインから食べられると大変好評とのことでした。

店長の奥様が高崎市出身であることから、奥様の実家で栽培した群馬県産のしんつみ菜や水菜等を使用した料理を時期によって提供しています。当日は「サラミディミラノと群馬県産しんつみ菜の Parmesan チーズかけ」が販売されていました。ピッツァだけでなく日によってはサラダなどでも群馬県産食材を使用しているとのことでした。

また、店長の元上司が上野村に勤務している縁で、店内では上野村を積極的にPRしています。上野村の観光や特産物等を記載した「上野村ガイドブック」、関東最大級の鍾乳洞や絶景が広がる巨大つり橋など自然豊かな森のリゾート「天空回廊」、神流川清流のそばにあり天然温泉と上野村特産物を使用した様々な料理が堪能できる「ヴィラせせらぎ」のパフレットが置かれ、上野村自慢の特産品である「クリーム大福（村営のお菓子工房“森の菓子工房”で作られ、“十石みそ”“完熟プラム”“ゆず”の3種類がある）」も宣伝していました。

■ 「PIZZERIA TATSU」の店舗情報

住所	最寄り駅	定休日	営業時間
東京都板橋区仲宿52-18 川副ビル 1F	都営三田線 板橋区役所前駅 徒歩5分	木	11:30~14:00 (L.O.: 14:00) 17:30~21:00 (L.O.: 21:00)



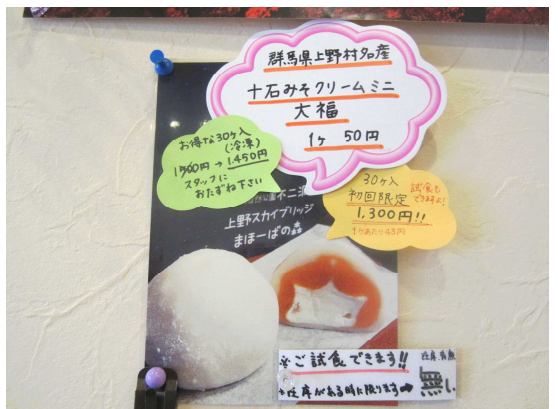
「PIZZERIA TATSU」店頭



サラミディミラノとしんつみ菜の Parmesan チーズかけ



店内で上野村をPR



上野村産「クリーム大福」を紹介