

# 本格ピザ 北条鉄道と共に

加西、小野両市を結ぶ北条鉄道の橋樑横田駅（加西市西横田町）近くに、ピザ専門店「イル・ピナーリオ・ディ・オーロ」が開店してまもなく1年を迎える。巨大な新窯で焼く、本場イタリア直伝のピザが、女性を中心に各世代から人気を集めている。（今村正彦）



## 経済

地域振興を目的にした若手経営者の勉強会が縁で、オーナーの神田泰三さん(41)が昨年6月に始めた。黒を基調にしたシンプルな内装の店はオープンテラスから、駅舎や、新緑を背景に行き来する列車を眺めながら、ゆったりと食事



藤原さんが新窯（後方）で焼き上げたナポリピザ（加西市西横田町で）

### イル・ピナーリオ・ディ・オーロ

加西市

が楽しめる。

店長の藤原昇卓さん(30)は、イタリア・ナポリの「真のナポリピッツァ協会」が認定する学校で、ピザ作りの要の一つ、生地の発酵時間の把握などを学んだ。また、チーズ工場の見学、有名レストランの厨房での作業などを通じて、本場の技を習得した。

ナポリピザは、藤原さんによると、ふっくらとした生地にシンプルなおいしさが際立つのだという。チーズやハム、トマトソースはイタリアから取り寄せている。

生地のもちもち感は発酵時間が重要。8時間を基本に、夏は短く、冬は長くと、季節に応じて調整する。

ナポリピザの認定条件の一つに、薪だけで焼くことがあり、独特の香ばしさが加わる。薪の量を調

整し、窯の温度を430〜450度に保つのが腕の見せ所という。一番人気は、水牛の乳製の濃厚でクリーミーなモッツァレラチーズを使った「マルゲリータ プーファラ」（税込み1500円）。リピーターも多い。

女性に好まれているのは、ゴルゴンゾーラなどチーズ4種類を使い、ハチミツをかけた「クワトロフォルマッジ」（同1700円）。旬の食材をトッピングした季節ごとのピザは今の時期は、シラスに加西産のバジルをのせたもの（同1500円）を提供する。現在、16種のピザを用意するが、藤原さんは「30種類ほどに増やしたい」と意欲的だ。

店名を「黄金に輝く鉄道」との意味のイタリア語にしたように、神田さんも「店と北条鉄道が共に発展してほしい」と話す。

営業は午前11時〜午後3時と午後5時30分〜9時30分。火、水曜は休みだが、祝日の場合は営業する。問い合わせは同店（0790・46・8100）。