

特集

今、ピザが熱い!

新しいピザ開発のヒントを探る

コロナ禍で自宅での食事機会が増えて、中食需要が高まり、家族でも個人でも楽しめるピザが売れ行きを伸ばしている。アレンジピザも続々登場し、ベーカリーにもその流れを呼び込みたいところだ。そこで注目の進化系のピザを紹介する。“特集・ピザ”の記事はP18～23に続く。(価格はすべてテイクアウト税込表示、一部除く)

『ドフィノア』 (写真中央手前、432円)

折り込み生地を使用、仏国風にアレンジした新しい味

米国N.Y.発、ザシティベーカリーの名物メニューが、クロワッサン生地を使ったプレツェルクロワッサン。同生地を使用した“スナックピザ”シリーズは4～5種(店舗により異なる)を展開、どれも日本オリジナルメニューだ。『ドフィノア』はジャガイモを主体とした仏国の同名のグラタン料理をイメージしたもので、食べ応えのある生地と自家製の具材が新しいおいしさを生み出している。日本で同店を展開する櫛フオンスの担当者は、ピザのアレンジの広がりについて「ピザが日常食となってきた現在、新しいものを求めているお客様も多いのだと思う。またコロナ禍で外食ができないため、家でおいしくて新しい味を楽しみたいのでは」と話す。同社のスナックピザについては、「気軽に食べられ満足感もあり、具材の組み合わせ、サイズ感、焼きたてが店頭に並ぶことから特に若い女性に人気」と説明した。(ザシティベーカリー)

中央手前がマッシュポテトにチーズをかけた『ドフィノア』は約直径13cm、時計回りに『ツナコーン』(432円)、『マルゲリータ』(421円)。現在ベーカリー&カフェを全国で15店舗展開



『1日分の野菜が摂れるベジピッツァ』 (1,100円)

野菜の旨みをぎゅっと詰め込んだピザ

1日分の野菜350gを摂取できるヘルシー感たっぷりピザ。旬の野菜を“焼き、蒸し、揚げ”の異なる調理法で旨味を引き出してから、チーズと一緒に、ホウレン草を練り込んだピザ生地で包んで溶岩窯で焼成。生野菜を食べる機会が少ないフィリピン出身の店主の高宮マリクスさんが、ある日、地中海マルタ料理のシェフである夫の調理した野菜のおいしさに開眼。手軽に食べられるピッツァに野菜を詰め込むアイデアを思い付いた。生地は伊カブート社製の小麦粉とビール酵母を使用。「次なるブームはライスピザ」と予測し開発にも取り組んでいる。(マダムクリス/Sky Restaurant Decoration Kitchen で提供)

野菜はパプリカ、ニンジン、オクラ、ピーツ、カブ、トマト、キノコ、インゲン、ナス、サツマイモ、カボチャ、ズッキーニ、トウモロコシ。切ると練りこんだホウレン草が香る



『4種のナッツのピザ』 (1,280円/直径21cm、期間限定)

トレンド素材“ナッツ”をピザのメインに

職人による手のばし・手焼きがこだわりの冷凍ピザECの森山ナポリは、外はカリカリ、中はもちっとした食感が特徴。新規ピザを年間50種以上販売する中で、豊富な栄養成分で健康・美容志向に応えるナッツをメインに開発した。伊産ヘーゼルナッツパウダーの上に3種のナッツをのせ、日本初上陸の“マルコ・コルツァーニ”のシチリア産使用ピスタチオクリームをソースにアレンジ。ふくよかな香りと、香ばしいサクサク食感、クリームのまろやかで濃厚な味わい。コロナ禍の昨年は同社新規WEB会員は50%増加。「ネット販売の冷凍ピザが増える中で、独自性のある商品をこだわって選ぶ傾向」と担当者。(金沢ピザ工房 森山ナポリ/冷凍ピザEC)

粗く砕いたヘーゼルナッツ、アーモンド、クルミをのせ、ピスタチオクリームとマスカルポーネを合わせたソースをトッピング。冷凍のままオープントースターで焼成。ワインと相性抜群で、甘みのある生地は幅広い層に人気

