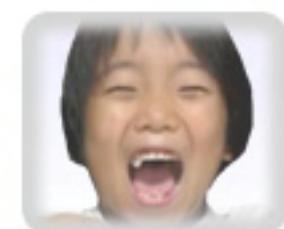


# ぬーば ピザで子供たちを元気に! プロジェクト

[ホーム](#)[スケジュール](#)[レポート](#)[ご協賛のお願い](#)[プロジェクトへの想い](#)[ご支援企業](#)

ぬーば チャン



ぬーば オジサン



ぬーば クン

手作りピザで  
みんなで東北を元気に！  
子供たちを元気に！



## ナポリピザとは？

ナポリピザとは、イタリアのナポリで生まれたピザです。日本的一般的なピザとは少し異なり小麦の旨みを最大限に生かしたシンプルさが特徴です。

コルニチョーネと呼ばれる縁の部分も美味しさの一部です。

最もシンプルなナポリピザのひとつが「マルゲリータ」。上にのせる具は、イタリアントマト・モツアレラチーズ・フレッシュバジル・オリーブオイルとまさしくシンプルです。

450度以上の石窯に入れ、焼き時間は90秒と短い。高温でさっと焼くことで粉っぽさがなく、表面はとても香ばしく、内側がもちりと仕上がりります。

焼くときに柄の長いヘラ(バーラ)を使うのも特徴的です。

バーラは、温度が安定している石窯の奥に素早くさっとピザを入れる事ができ、さらには窯の中で生地を回転させながら均一に焼けるようにと考案されたピザを焼くためだけの特別なヘラです。

また、イタリアではナイフとフォークを使ってひとりで1枚食べるのが一般的です。

日本のように数人で切り分けて食べたりはしないそうです。

イタリアの街中にはテイクアウトができるナポリピザ屋も多く、毎日の食事やおやつに欠かせない食べ物です。



ピザ窯製造メーカー 増田煉瓦(株)代表取締役 増田晋一

ナポリピザの歴史は古く、諸説ありますが1660年頃に生まれたそうです。

長く愛されるにはやはり理由があります。本物の味を大切にしたいですね…

「ぬーば号」の石窯には、たくさんの笑顔のために活躍する願いを込めました。

Made in Japanのものづくりから生まれたイタリアの窯に引けを取らない性能です。

## ナポリピザのレシピ

ナポリピザに使う生地の材料は、小麦粉・水・酵母・塩のみ。

これらをしっかりとこね合わせ、一つ一つ丸めた状態で発酵させます。

次に手できれいな円形に延ばします。

焼成は450度以上の高温に上げた石窯で90秒で焼き上げます。

これらは、熟練のピザ職人が成せる技です。

「マルゲリータ」(上記のナポリピザとは？を参照)の他にイタリアントマト・ガーリック・オレガノ・オリーブオイルをのせた「マリナーラ」、4種のチーズとオリーブオイルで作る「クワトロフォルマッジ」など、様々な種類のナポリピザがあります。