

また、ナポリピザはオリーブオイルも重要なポイントです。

オイルをかけた部分を中心に火が通って行きますので、全体に薄く垂らしかけてから石窯で焼き上げます。

コルニチョーネと呼ばれる縁の部分が、不規則に膨らみ、ヒョウ柄の様な焦げが一様に見られる状態がベストな焼きあがりです。



港区麻布台 ピッツァ・ヌーバ シェフ 今井 誠

ピザ生地となる原材料・トッピングの具材・ピザ窯・窯の温度管理・ピザ職人の熟練技・・・

これらのひとつでも欠けてしまったら美味しいピザは作ることはできません。

情熱と愛情を込めて本物のピザを提供し続けてまいります。

世界のピザ

「ナポリピザ」の他に、イタリアには「ローマピザ」やナポリピザから派生した半月形の「カルツォーネ」があります。

隣国のフランスアルザス地方には大きくて四角い「タルトフランベ」、ドイツには郷土ピザの「フラメンクーヘン」、スペインとポルトガルの「コカ」なども有名です。

ヨーロッパだけではなく、中南米にもピザはあります。

インドの「ナン」・「チャパティー」、メキシコの「トルティージャ」、ギリシャの「ヒーロス」、トルコの「ピデ」、アメリカの「シカゴピザ」などなど・・・

日本のピザも独自のモノで、宅配ピザや冷凍ピザ、喫茶店でも食べる事ができ、今や日本人の食文化の一つと言っても大げさでは無いかもしれませんね。

そう言えば、「ピザトースト」も、日本生まれだそうです。



港区麻布台 ピッツァ・ヌーバ マネージャー 石川 卓

日本人はピザが大好きです。子供さんからご年配の方まで幅広い層の方に愛されている

食べ物のひとつだと思います。美味しいものは人を笑顔に・元気に・幸せにしてくれます。

「ぬーば号」はピザと幸せを運んで走ります。

Pizza Nuova のご紹介



Pizza Nuova(ピッツァヌーバ)は、港区麻布台にある石窯ナポリピッツァとイタリアンダイニングのレストランです。シェフやピザ職人達が実際に東北支援やボランティア活動を行っている写真等が展示してあります。興味がある方は是非、お声掛け下さい。

TEL : 03-3505-6611

営業時間: 平日 11:30~15:00 17:30~23:00

土日祝日 11:30~23:00

アクセス : 六本木一丁目駅から徒歩約5分

公式HP : <http://www.sprasia.com/tv/user/pizzanuova/index>

