

シリーズ 当別この逸品 その17

町内のこだわりの味をレポートします



当別産の材料で楽しむ本格的なピザ

赤ピザ

元町の浄水場近くにひっそりと佇むログハウス。開店3年を迎えるレストラン「紙ひこうき」は、知る人ぞ知る地元素材を使った喫茶&レストランです。オーナーの近藤さんに自慢の味を語ってもらいました。

JAZZ 喫茶ですかね、音楽を聴けて、軽食を食べられるお店が憧れで、高校を出てすぐに大阪の調理学校で料理の基本を学びました。その後、東京のレストランで修業した後、北海道に帰ってきたんです。札幌のピザ店を経て大通りに喫茶&レストラン「紙ひこうき」を開店させたのが35年前。そして4年前の5月に故郷の地に「紙ひこうき当別店」をオープンさせました。

特別な 作り方ではないですよ。ただね、特徴は材料を地元産にこだわっていること。お客さんにも一番人気のこの赤ピザは、トマトベースのピザですが、チーズは別としてトマトもたまねぎもニンニクも全て当別産です。もちろん小麦粉もそうで、ハルユタカの全粒粉を使っています。コツはね…作り置きはしないことです。ピザのこね方を体で覚えることです。例えば冬は夏より水分は多めにします。それからオーブンで焼くときは300℃で5分です。夏であれば外に作ったレンガのオーブンで焼くことも

紙ひこうき



オーナーの近藤善隆さん

あります。これからの季節はさすがに地元野菜は入らないですからね。やっぱり夏から秋のメニューがオススメです。

趣味の ようなお店なので1日10人の来店が目標です。だからパスタも10人分、ピザは7人分、パンは12個しか仕込みません。それに時間がかかっちゃうので、途中で帰ってしまうお客さんもいますがね。待ってもよければ来てください。最近は大学生が来て勉強したり、お母さん方が集まってPTAの話しをしてたりで結構、利用してもらってます。夜には時々ライブ演奏もやっています。これも趣味ですからね。地元の演奏家のほか、東京からも来てくれますから、ありがたいし、楽しくやっています。

▼問合せ 紙ひこうき
元町 140 番地
☎ 23 - 4005
営業時間 11時～19時
火曜日定休

