

中小
企業

ぐんま

VOL.741
2023.

7

- ▶ 第67回通常総会
- ▶ 春季賃金改定・夏季賞与支給見込等調査結果



Marinara



Margherita



Campagnola



*Prosciutto
arugula*



Monica



*Quattro
Formaggi*

本格ナポリピッツァ PIZZERIA chez SO「ル・ヴァンペール湖郷」

- 職種別スキル向上研修
(総務担当者対象)
7月19日(水)
群馬産業技術センター
- 職種別スキル向上研修
(営業担当者対象)
7月21日(金)
群馬産業技術センター
- 群馬で就職！合同企業説明会
8月24日(木)
Gメッセ群馬
- 若手社員リフレッシュ研修
8月29日(火)
群馬産業技術センター
- 2023トップセミナー
9月13日(水)
前橋商工会議所会館
- 第75回中小企業団体全国大会
10月11日(水)
宮城県仙台市
仙台国際センター展示棟
- 中堅リーダー研修
10月17日(火)～18日(水)
群馬県勤労福祉センター

中央会 FLASH	2
・第67回通常総会	
関係団体ニュース	5
・群馬県商店街振興組合連合会第53回通常総会・研修会・懇親会	
特集 春季賃金改定・夏季賞与支給見込等調査結果	6
TOPICS	8
・業務改善助成金	
・中小企業リーガルサポートセンターぐんま	
・IT導入補助金2023	
LAN Local Area News	13
・前橋中央通り商店街(振)	
・桐生織物(協)	
・猿ヶ京温泉旅館(協)	
情報連絡員だより	14
インフォメーション	16

めいど in 群馬

(表紙の写真)

本格ナポリピッツァ PIZZERIA chez SO ～「ル・ヴァンペール湖郷」～



1枚1枚情熱を込めて焼き上げる長島氏

今回ご紹介するのは、写真からも香ばしいチーズの香りを想像し、思わずお腹が鳴ってしまいそうになる薪窯本格ナポリピッツァ。

ナポリで100年以上の歴史を持つ老舗「マリオ・アクト」の窯を使用し1枚ずつ丁寧に焼き上げるのはオーナーの長島聡氏。

生地が勝負と言われているナポリピッツァ。本場ナポリの小麦粉と、水、イースト(酵母)、塩のみを使用する。生地の出来は天候や温度、湿度により左右されるため、生地を発酵させる際は生地と一緒に過ごす長島氏からは、ピッツァに対する熱い思いが伝わってくる。普段は生地を残してしまうというお客様が、生地がおいしいと完食して帰られるそう。

さらに、強いこだわりはチーズ。フランス産とイタリア産のチーズをマリアージュ(組み合わせ)し、自身が幼少期を過ごしたフランスやヨーロッパで食べたピッツァの味を再現しているという。薪には、火力が強く特に火持ちが良い薪の王様「檜の木」を使用。窯は温度が不安定なためピッツァの焼き上がりに偏りが生じたり、生地への具材のバランスが不均一であったりしますが、それを楽しみながら食するのが本場流。焼きあがったピッツァは熱々が1番おいしいため、運ばれたらすぐに食べて欲しいと教えてくれた。

「PIZZERIA chez SO」は、2023年5月にリニューアルした猿ヶ京温泉の宿「ル・ヴァンペール湖郷」に併設されており、オレンジ色の外観がヨーロッパの雰囲気を漂わせる。本場ナポリピッツァを味わいながら温泉でリラックス、そんな贅沢な時間はいかがでしょうか。

ル・ヴァンペール湖郷3F「PIZZERIA chez SO」(木曜定休)

利根郡みなかみ町相俣1731 LUNCH 11:00～14:00 DINNER 17:00～21:00

<猿ヶ京温泉旅館(協)所属>

ホームページはこちらから

