

玄米と米麴使った生地 もっちり食感

体に優しいピザ人気

店では近年、米や玄米を使ったパンやスイーツを販売してきたが、ピザは初めて。店の一角を販売カウンターに改装し、三月に売りだした。田原産のトマトを使った「トマト麹ピザ」、豊川産バジルにニンニク麹とオリーブオイルで作るバジルソースの「バジル麹ピザ」など六種類。文乃さんは「リピーターが増えてきた」と手応えを語る。

文乃さんは以前、別の仕事に就いていたが、多忙に加えて寝不足や頻繁な外食などで体調不良になり、一年ほど前、全身にアレルギー性の皮膚炎を発症した。精神的に落ち込む中、「ジャンクフードも体が受け付けなくなつた。添加物がない健康的なものを自分で作る」と考えた」という。

豊川商工会議所主催の「とよかわ商人塾」を受講し、両親の助言も受けながらメニューを考え、試作を重ねた。

小麦生地のような軽さと香ばしさに加え、米ならではのもっちりした食感がある納得の出来に仕上がるまでに半年かかった。

発売から三ヶ月。うれしいのは客からの反応だ。重い小麦アレルギーがある子どもの母親が購入し、家族で初めて一緒に味わえたことを涙ながらに喜んでいたと、別の客から聞いた。「求めている人はいっぱいいる。もっと広めていきたい」と文乃さん。今後は夏野菜のカレー風味、甘夏を使ったスイーツ系などの季節商品も売りだす。

価格は直径二十四㌢の一ホール一千円、八分の一サイズカット三百円。ピザの販売は午前十一時～午後六時。水曜休み。(圓米のだや八幡店=0533

(島将之)



玄米と米ぬか、米麹を生地の素材にしたピザを紹介する文乃さん=豊川市八幡町で

豊川の米穀店で販売

小麦の代わりに玄米と米麹、米ぬかを生地に使った珍しいピザが、豊川市八幡町の米穀店「米のだや八幡店」で販売され、健康志向の高まりで人気を呼んでいる。三代目野田博司代表の長女で店員の文乃さんが企画し、「小麦と添加物を使わない体に優しいピザを広めたい」と意気込む。