

職人の技で提供する焼きたてピザを売りにした
「人形町ピザバル」が、人形町に11月1日オープン!

NEWS RELEASE

12月10日(月)18:00よりメディア限定ご試食会開催!

バル業態、特にスペインバルが多く存在する人形町エリアに、新たなバルが誕生した。その名も「人形町ピザバル」。
ピッツェリアよりもカジュアルに、バルの中でもピザに特化した一軒。店内は白と木目を基調としたシンプルな空間。
ビール1杯から気軽に使ってもらえるように、ハイスツールでサク飲みができるというイメージを持たせました。
この度、オープンを記念して、12月10日(月)にメディア様を対象に薪窯で焼き上げた自慢のピッツァを中心にお店の
選りすぐりのメニューをご試食頂けるレセプションを開催致します!

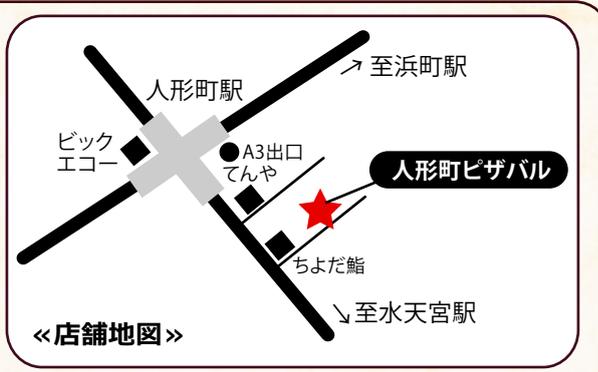
《ご試食会詳細》

日時 12月10日(月) 18:00~22:00

会場 人形町ピザバル
東京都中央区日本橋人形町2-6-11

アクセス 人形町駅A3出口より徒歩1分

※当日はお店より選りすぐりのメニューをご試食頂けます。
※日程が合わない方は個別レセプションもお承り致します。



◆ こだわり ◆

こだわりの薪窯



オーナーの田代周平氏は、フレンチシェフ出身。その後イタリア料理店で働き始め、そこでイタリア料理の面白みを感じ始めたという。25歳のときに、田代氏の先輩が六本木で独立。

そこで料理長として4年従事した。独立したのは28歳という若さ。菊川で「ベティ」というイタリアンレストランを開業。7年営業したが「場所をもっと都心のエリアに移したい」と考え、11月1日に人形町でピザバルとしてオープンした。以前の店はガス窯を使っていたが、今回は薪窯を新設。この窯は、外側の厚みがあるため保温性が高く、薪の消費が少なく経済的。一方で、ガス窯は温度管理ができるのに対し、薪窯は常に火の具合を見極めて焼かなければならない。そのため、高度な職人技が要求される難しさもある。田代氏はその難しさにあえて挑戦し、熟練された技で1枚1枚を丁寧に焼き上げている。

こだわりのピザ生地



ピザは全部で10種類を用意し、900~1500円まで。通常のピザ生地は強力粉を使用するが、同店では国産のフランスパン粉100%で仕上げる。これにより、もちもちとした食感と、焼き上がりのサクとした軽さが生まれる。この生地を味わってもらいたいと、具材は少なめでシンプルなメニューをラインナップする。また、バル使いも提案するため、軽いおつまみから「ナスのマリネ」(500円)、「魚のカルパッチョ」(600円)などの前菜、揚げ物類、メの Pasta、ドルチェまでを用意。ピザを食べずとも、ビール1杯と一品料理を食べられるメニュー構成にしている。

[本件に関するお問い合わせ・取材・試食会お申し込みは、株式会社アメニティ・サポート:田代までお願いいたします。]

株式会社アメニティ・サポート 担当:田代

〒103-0013 東京都日本橋人形町2-6-11

TEL/FAX:03-6661-2917 E-mail:pizzabal50@gmail.com