

美人食

ちかげの

青山千景

Chikage Ayama



14歳でCMデビューし、18歳からSTVラジオのパーソナリティを務める。2007年度ミスさっぽろを経て、現在はSTVラジオパーソナリティ、TV「旅コシ北海道」、ラジオパーソナリティ、TV「旅コシ北海道」出演中。2014年からHTB土曜9:50「イチオシプラス」に出演中。北海道は札幌市認定観光コンシェルジュとして活動中。北海道フードマイスター、食育インストラクターとして専門学校や大学、会社の研修講師を務めており、幅広い分野で活躍中。



NAPOLI札幌大通公園 店長 佐藤さん

経営元である遠藤商事の遠藤社長の「大志を抱く」姿に感銘を受けて、こちらのお店で働くことになった佐藤さん。「女性の心はわからないのですが、うちは女性に人気のあるお店でして」と語ってくれましたが、容姿端麗で、なおかつDJ風の声質にはインタビューしていた私もうっとり(笑)。この取材のときも年配の女性と話し込む姿をお見かけしましたよ。

「NAPOLI」札幌上陸!! “いつでも美味しく安く! ピッツァを日本人の主食に!”

ナポリのピッツェリアアールを感じさせる明るく笑顔が溢れる「NAPOLI」。5/26にオープンしたばかりのお店で、合言葉は「いつでも美味しく安く! ピッツァを日本人の主食に!」。直径25cmの本格窯焼きピッツァが500円から食べられると話題を集めています。ナポリの本場の味を食べてもらうためにAIR便で届くイタリア食材を使用するほか、国産の新鮮野菜や魚介類など食材にこだわっている。窯で焼くナポリピッツァはこだわりのレシピでつくったオリジナル生地を使用し、注文してから1枚ずつ500℃の高温の釜で焼き上げるそう。ピッツァ以外にもパスタやリゾット、1品料理もありますよ。



File.27 PIZZERIA BAR NAPOLI札幌大通公園

shop info OOP

札幌市中央区南1西3 札石ビルB1F
TEL.011-212-1099
営業時間/11:00~23:45 (LO23:00)
定休日/無休



▲マルゲリータ

マルゲリータ

トマトソース、生バジル、モッツアレラチーズがのった王道のマルゲリータ。トマトソースは少し酸味を強く感じますが、これがまたさっぱりと美味しい! プラス650円でナポリサラミが追加できます。この組み合わせはナポリではマフィア風マルゲリータといわれ親しまれています。さらに、プラス100円でハチミツがトッピングできます! リーズナブルに食べられるからこそ、「通」な食べ方にチャレンジできそう。

クアトロフォルマッジ

モッツアレラチーズ、ゴルゴンゾーラ、タレジジョ、パルミジャーノチーズの4種類のチーズがのったピッツァ・クアトロフォルマッジ。モチモチ生地にトロトロのチーズが絡み合って美味しいですよ。ランチタイムはこれで500円なんて、信じられないよー!! こちらはハチミツのトッピングがオススメ! ブルーチーズのこってりとした風味にハチミツの甘みがたまりません。



バーニャカウダー

温かい前菜として男女問わず大人気ですよ。トマト、おくら、ブロッコリー、パプリカなど8種類ほどのイタリア野菜を、ナポリ最古といわれるソースでいただきます。このソースは塩分が控えめな味付けで、ドロっとしたソースではなく、サラッとした液体状。野菜の旨みをひきたてます。彩りもキレイで、テーブルが華やかになる。女子会では欠かせない一品です!



〈15時~17時〉 6種ケーキ食べ放題 1200円

チーズケーキ、ロイヤルミルクティーケーキ、ティラミス、ストロベリースフレ、抹茶スフレ、チョコレートスフレが食べ放題。どれも甘さ控えめなので、飽きずにずっと楽しめそう! ホットコーヒー、ホットティー、アイスコーヒー、アイスティーも飲み放題ですよ。食べ過ぎ注意…。

ランチもディナーも、そしてカフェタイムも全ての時間で使ってもらえるよう、その時間に合わせてメニューも様々。パーティーで貸切することもできるのでワイワイと楽しみたいときには最高ですね。キラキラとしたシャンデリアや、ディスプレイなど可憐で可愛い店内なのでステキ女子、必見です。カフェタイムにはドリンクとケーキがセットで600円! 近隣のデパートなど買い物の休憩にも重宝しそうです。



▲クアトロフォルマッジ



ちかげの
美味しい話

~ピッツァ~



昨年のゴールデンウィークにイタリアに行ってきました。ローマでもフィレンツェでもベネチアでもピッツァがサンドウィッチ感覚で食べられているのには驚き! とにかく安く、どのお店も美味しい。その場で大きなチーズを削り、釜で焼き上げます。こんがりとした生地と香ばしさがお店いっばいに広がっていました。イタリアではテイクアウトすると値段が2~3割安くなるので、近くの公園で食べている人もたくさん見かけましたよ。やはりマルゲリータのチーズとトマトソースはお店それぞれの自慢の味があるそうで、「うちは他とは違う」と、どのお店でも聞くフレーズでした。この「NAPOLI」が火付け役となり、日本でもピッツァが主食になる、なんてこともあり得るかも?!