

NEWS RELEASE

平成 23 年 11 月 7 日

食のプロ「フードコーディネーター」100 名に“ピザの美味しい食べ方”を徹底調査
ピザの美味しさの決め手、1 位は「生地」
山本尚徳氏が語る「美味しいピザ生地のポイント」とは

伊藤ハム株式会社は、2011 年 9 月 20 日(火)より、ピッツアブランド「ラ・ピッツァ」シリーズから、さらに生地こだわった「ラ・ピッツァ スペシャル」シリーズ 2 品を新発売しました。商品の発売に伴い、当社では、フードコーディネーター 100 名を対象に「ピザ」に関するアンケート調査を実施しました。さらに、現役ピザ職人へのインタビューとして、世界ピッツァ選手権で 2 年連続優勝の実績を持つ「ピッツェリア エトラットリア ダイーサ」オーナーの山本尚徳さんに、「ピザの美味しさ」をテーマにしたインタビューをおこないました。

■フードコーディネーター 100 名を対象に実施した「ピザ」に関するアンケート調査のポイント**●ピザの美味しさの決め手、1 位は「生地」**

最初に「ピザの美味しさの一番の決め手は何だと思いますか？」という質問をしたところ、65%と圧倒的に多かったのは「生地」という回答で「具材」(16%)や「ソース」(14%)などを大きく上回る結果となりました。[グラフ 1]

その理由としては、「生地はごまかしがきかない(34歳・男性)」「具材、ソース、すべてが生地との相性で美味しさが左右される(25歳・女性)」などのほか、「生地自体が美味しくない」と全部が台無し(35歳・女性)」という意見もありました。

そこであらためて、「美味しいピザを作る上で、生地にこだわることは重要だと思いますか？」という質問をしたところ、実に 98%のフードコーディネーターが「思う」と回答。[グラフ 2] また、76%については「とてもそう思う」と答えています。やはり、美味しいピザの決め手は「生地」にあると言えます。

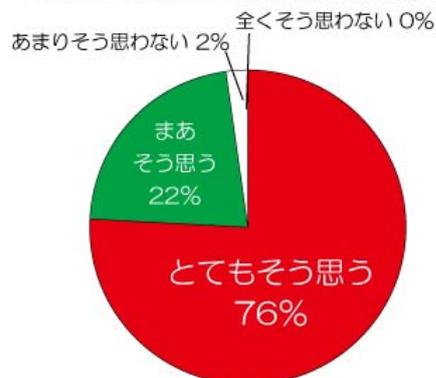
[グラフ 1]

Q. ピザの美味しさの一番の決め手は何だと思いますか？



[グラフ 2]

Q. 美味しいピザを作る上で、生地にこだわることは重要だと思いますか？



NEWS RELEASE

●ピザの生地の美味しさ、ポイントは「食感」にあり

ちなみに、「美味しいピザの生地の条件は何だと思いますか？」という質問に対しては「生地を熟成させる(26 歳・女性)」「厳選した素材を使用する(47 歳・男性)」などの意見が挙がりました。また、「ピザの生地の美味しさを判断するポイントはどこですか？」という質問については、「食感」が64%と最も多く、以下「風味」(20%)、「香り」(11%)と続きました。[グラフ 3]

[グラフ 3]

Q. ピザの生地の美味しさを判断するポイントはどこですか？

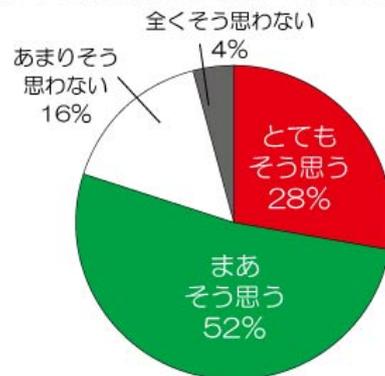


●食のプロが語る「ピザの美味しい楽しみ方」

さらに、「ピザを美味しく食べるための工夫」とお聞きしたところ、「焼きたてを食べる(37 歳・男性)」「冷めにくいように、小さいサイズを選ぶ(33 歳・東京都)」「ピザを乗せる皿を温めておく(46 歳・女性)」など、出来るだけ熱々の状態で食べることが重要という意見が多く寄せられました。また他にも、「タバスコや一味、醤油など、調味料をかけてアクセントをつける(33 歳・女性)」「耳から食べる。(24 歳・静岡県)」「カットしたピザを中から外へと丸めて、棒状にして食べる(28 歳・男性)」など、思わず真似したくなるプロならではの意見もみられました。

[グラフ 4]

Q. 近年発売されている市販のピザは、以前よりも味が美味しくなっていると思いますか？



そして最後に、「近年発売されている市販のピザは、以前よりも味が美味しくなっていると思いますか？」という質問には、80%が「思う」との回答があり、[グラフ 4] 多くのプロが、進化する市販のピザにも一目置いている様子がうかがえます。

[調査概要]

- ◆調査期間:2011年10月11日～10月13日
- ◆調査対象:フードコーディネーター有資格者 男女100名
- ◆調査方法:インターネット調査

NEWS RELEASE

■若手 No.1 ピッツァ職人・山本尚徳氏が語る「美味しい生地のポイント」とは

それでは、現役のピザ職人が考える“ピザを美味しく味わうコツ”とはどのようなものでしょうか。2007、2008年と、ナポリで行われる世界ピッツァ選手権で2年連続の優勝経験を持ち、「若手 No.1 ピッツァ職人」の呼び声も高い「ピッツェリア エトラットリア ダイーサ」オーナーの山本尚徳さんにお話を伺いました。

* 焼きたてがいちばん美味しい！

「本場イタリアでは、ピザは『庶民の味』として親しまれており、ワインやビールと一緒に、友達や家族とワイワイ味わうもの。テーブルに出てきたら、おしゃべりしながらでも、手を休めないで食べるのが本場の楽しみ方。それは、誰もが“一番美味しいのは焼きたてである”ことを分かっているからなんです。」

* 生地が「美味しさの決め手」・・・ポイントは低温長時間熟成

「美味しさの決め手は、なんといっても生地。特にナポリピッツァに関しては、低温長時間熟成という手間をかけているからこそできる、外は“パリッ”、中は“モチッ”とした生地の食感が大きなポイントとなります。また、具材とのバランスを考えた焼き加減も美味しさを大きく左右します。お店でも、具材によって窯の入れる場所を変えて調整しているんですよ。自宅で焼く場合は、そのご家庭のオーブンによって焼き加減に差が出ますから、パッケージに説明がある焼き時間を参考にしつつも、チーズが溶け出すタイミングを見逃さないのがポイント。チーズが溶けきるまで焼いてしまうと、余計に水分が逃げ、生地が硬くなってしまいます。」

* 自宅で焼きたての美味しさが楽しめる本格派ナポリピッツァ

『ラ・ピッツァ スペシャルンテ』は、焼きたてが自宅で手軽に楽しめる本格派の味だと思います。生地に厚みがあってモチッとしていて、手作り感のある美味しさですね。具材もしっかりしていて、3種のチーズの味も効いているし、トマトソースにもこだわりを感じます。食べ応えのあるボリューム感は、お酒を楽しみながらの夕食としても十分なのではないのでしょうか。」



山本尚徳
(やまもと・ひさのり)

ナポリの名店『イル ピッツァイ オーロ デル プレジデンテ』で修行し、2007、2008と、ナポリで行われる世界ピッツァ選手権で2年連続優勝。確かな腕と人柄で、各方面の注目を集める若手 No.1 ピッツァ職人。著名人、芸能人との交流も多い。2010年 2月6日、「ピッツェリア エトラットリア ダイーサ」を中目黒にオープン。

NEWS RELEASE

■「ラ・ピッツァ スペシャルンテ」シリーズについて

「ラ・ピッツァ スペシャルンテ」シリーズは、ご好評いただいているこだわりのピッツァブランド「ラ・ピッツァ」シリーズから新登場した、さらに生地こだわったピッツァシリーズです。

「ラ・ピッツァ」シリーズのピッツァは、すべて「低温長時間熟成」をした生地を使用しています。低温で長時間じっくりとねかせた生地には、豊かな「風味」と「香り」のもととなる成分や、ふんわりモチツとした食感のもとになる炭酸ガスがより多く発生します。これを高温短時間で一気に焼き上げることで、独特のモチツとした食感の風味豊かな生地が出来上がります。



「ラ・ピッツァ スペシャルンテ」シリーズは、耳までもちもちの新ナポリ風生地を使用し、ボロネーゼソース・3種のチーズ・具材でご満足いただけるボリュームに仕上げました。「ラ・ピッツァ スペシャルンテ 黒胡椒を効かせたパストラミビーフ」には、あらびき黒胡椒を、「ラ・ピッツァ スペシャルンテ ベーコンが美味しいボロネーゼ」にはローストガーリックを振り掛け、それぞれアクセントのあるメニューに仕上げています。

***「ラ・ピッツァ スペシャルンテ」シリーズ ブランドサイト:**
<http://www.itoham.co.jp/product/series/0000039.html>

【商品名&内容量】

- ・ ラ・ピッツァ スペシャルンテ 黒胡椒を効かせたパストラミビーフ 1枚入
- ・ ラ・ピッツァ スペシャルンテ ベーコンが美味しいボロネーゼ 1枚入

【希望小売価格】 670円 (税込み)

【発売地区】 全国

(お客様のお問い合わせ先)
お客様相談室
フリーダイヤル. 0120-01-1186

(マスコミの方のお問い合わせ先)
広報室 綿貫
Tel. 0798-66-1231 Fax. 0798-66-8611