



## 本場イタリアで修行 もちり 石窯焼きの 食感ピッツァ

フェッラゴースト  
オーナーシェフ/岩崎 里美さん



イタリア建築様式でも特徴的な、アーチ(半円型)を取り入れた店内



つるし雛が飾られた家庭的で居心地の良いゆったりした店内

## 超サクサク食感! 厳選素材の 極旨ピッツァ

マンマ鎌倉屋  
オーナーシェフ/高久田 重利さん



### 上質空間で味わう ワインとピッツァ

須賀川市大町のイタリア料理店「フェッラゴースト」は、口コミで人気急上昇中の注目店です。オーナーシェフの岩崎里美さんは「職人」を目指し、高校卒業後に東京都内の料理専門学校へ進学。卒業後、都内のイタリア料理店で働き始めました。本格的に学ぶため25歳で単身イタリアへ渡り、フィレンツェやサルデーニャ島の料理店へ。震災とご自身のお父様が亡くなったことがきっかけで帰国し、岩崎さんの母と姉の協力により2013年、29歳という若さでフェッラゴーストをオープンしました。イタリアの伝統を意識しながらも、自身の感覚を大切に、素材の持ち味を最大限に引き立たせた至高のひと皿がいただけ

### クリスピー生地の本格派

須賀川市内、翠ヶ丘公園からほど近い場所にある、蔵造りのイタリアン「マンマ鎌倉屋」。店内は大きな梁や柱が残るレトロ感とモダンなデザインが調和し、たぐさんの可愛らしいつるし雛が訪れる人を出迎えます。オーナーシェフの高久田重利さんは、日本国内のフランス料理店とイタリア料理店で修行し、本格ピッツァを学ぶために遠くイタリアにも足を運びました。また現地でも出会った美味しいトマトで料理を提供したいと、イタリア産のトマトの種類を買い付け、帰国後自ら栽培。現在は契約農家に依頼し、自然に近い有機栽培で育ててもらっているそうです。こだわりは生地にも。高久田さんのピッツァの特徴は、とにかく生地が薄いく。独自ブレンドの

粉で作った生地は一晚寝かせ、注文を受けてから伸ばし、短時間で焼き上げます。サクサク食感の軽い生地は、上に乗せるどんな食材とも相性ピッタリです。生のトマトとバジル・ニンニク・塩・コショウで作ったマトソースにモッツアレラチーズを乗せて焼き上げ、香りの良いフレッシュパルメザンチーズを乗せたマルゲリータは1番人気! お酒好きなら4種のチーズのピッツァがオススメ。イタリアを代表するフレッシュチーズのモッツアレラバツカとカマンベール、ゴータ、バルメザンを寄せ、お好みでブラックペッパーをかければ大人の味に。ワインにもベストマッチです。家族で楽しむならカプリチオーザ。「気まぐれ」という意味のカプリチオーザはポリウムあるひと品。その時々旬の食材がふんだんに使われています。



- Mozzarella Cheese 8 ounces
- 2 Tomatoes

▲サルシッチャ・エ・タルトゥーフォ 2,200円

▲マルゲリータ S:650円 L:1,080円

▲4種のチーズ S:760円 L:1,300円

▲カプリチオーザ S:980円 L:1,620円

### マルゲリータができるまで。

- 生地を取り出す
- フチを残して成形
- 生地をのぼす
- 厚みを整えて成形
- 生地にトマトソースを塗ります
- その上からバジルとモッツアレラチーズを載せます
- 薪窯に入れる前にオリーブオイルを注ぎます
- 薪窯で1分程焼いて完成!!



### カプリチオーザができるまで。

- 生地をこねる
- 麺棒で均等に
- 生地をのぼす
- 生地を成形
- オーブンで数分火入れ
- こだわりのソースをまんべんなく
- チーズと季節の野菜などをトッピング
- オーブンで焼いて完成!!

ます。イタリアから取り寄せた薪窯で焼かれるナポリピッツァは、生地に国産小麦とフランスパンに使う小麦をブレンド。そのため小麦本来の甘さが感じられ、フチはもちりとした食感が楽しめます。この日に焼いていただいたピッツァは、マルゲリータとサルシッチャ・エ・タルトゥーフォ。マルゲリータはモッツアレラチーズの優しい味わいと須賀川産バジルの爽やかな香りが食欲をそそります。サルシッチャ・エ・タルトゥーフォは、イタリアソーセージにキノコとトリュフのペーストを使った、香り高く贅沢なひと品。岩崎さんがイタリア料理にヒントを得たオリジナルピッツァで、お酒にピッタリです。

粉で作った生地は一晚寝かせ、注文を受けてから伸ばし、短時間で焼き上げます。サクサク食感の軽い生地は、上に乗せるどんな食材とも相性ピッタリです。生のトマトとバジル・ニンニク・塩・コショウで作ったマトソースにモッツアレラチーズを乗せて焼き上げ、香りの良いフレッシュパルメザンチーズを乗せたマルゲリータは1番人気! お酒好きなら4種のチーズのピッツァがオススメ。イタリアを代表するフレッシュチーズのモッツアレラバツカとカマンベール、ゴータ、バルメザンを寄せ、お好みでブラックペッパーをかければ大人の味に。ワインにもベストマッチです。家族で楽しむならカプリチオーザ。「気まぐれ」という意味のカプリチオーザはポリウムあるひと品。その時々旬の食材がふんだんに使われています。

粉で作った生地は一晚寝かせ、注文を受けてから伸ばし、短時間で焼き上げます。サクサク食感の軽い生地は、上に乗せるどんな食材とも相性ピッタリです。生のトマトとバジル・ニンニク・塩・コショウで作ったマトソースにモッツアレラチーズを乗せて焼き上げ、香りの良いフレッシュパルメザンチーズを乗せたマルゲリータは1番人気! お酒好きなら4種のチーズのピッツァがオススメ。イタリアを代表するフレッシュチーズのモッツアレラバツカとカマンベール、ゴータ、バルメザンを寄せ、お好みでブラックペッパーをかければ大人の味に。ワインにもベストマッチです。家族で楽しむならカプリチオーザ。「気まぐれ」という意味のカプリチオーザはポリウムあるひと品。その時々旬の食材がふんだんに使われています。



フェッラゴースト  
〒962-0839 須賀川市大町244-1  
TEL.0248-94-8933  
●営業時間/17:30~21:30(L.O)日曜営業  
●定休日/不定休 主に火曜日  
Facebookページにて毎月案内  
●席数/18席 ●駐車場/有  
※席数に限りがありますので来店前にお電話ください。



▲店内で存在感たっぷりの薪窯

### 旬の食材を使った シェフが織りなすメニュー

オープンキッチンのお店は薪のはぜるパチパチという音が聞こえ、ピッツァの焼ける香りが広がります。薪は岩瀬牧場のものを使い、食材には須賀川産の野菜を使用。旬食材で四季を感じる創作イタリアンが人気です。姉の大垣涼子さんはワインソムリエの資格を持ち、料理に合うワインを選んでくれます。「イタリアを感じる空間としてこの場所を選んでいただけるように、いいものを美味しく提供していきたいです」と岩崎さん。12月にはクリスマスにピッタリなコース料理も登場します。本場にも引けをとらない本格的な窯焼きピッツァは、一度食べた忘れられない美味しさです。



▲純国産ブドウ100%の生貯蔵ワイン

### 気軽に楽しめる カジュアルイタリアン

ランチ(ランチセットはハヤシライスなどもあり)、サラダ・スープ・ドリンク付きで850円)からティナーまで楽しめるマンマ鎌倉屋のメニューは、ピザからパスタ、リゾットや一品ものまで様々。店内奥には、家族でくつろげる座敷席も。子ども連れでも気軽に楽しめます。定番メニューのほぼすすべてが持ち帰り可能で、ホームパーティーにも便利です。夜は一人で来店する男性も多いとか。東北ではここしかない、純国産ブドウ100%の生貯蔵ワインがあるため、料理と合わせて楽しめます。「敷居が高いと思われがちですが、気軽に来てほしいですね」と高久田さん。この冬、ゆったりできるくつろぎの空間で、熱々ピッツァやワインを堪能してみたいかがでしょうか?



マンマ鎌倉屋  
〒962-0842 須賀川市宮先町73-2  
TEL.0248-72-5592  
●営業時間/ランチ営業、日曜営業  
ランチ月・水~日 11:30~15:00(L.O.14:30)  
ディナー 月・水~日 17:30~22:30(L.O.21:30)  
●定休日/火曜日  
●席数/35席 ●駐車場/有