



2〜3分でピZZァは焼き上がる。「窯の余熱を使って野菜に火を入れたりしています。アイデア次第で、料理の幅も広がります」



欧風食堂エビス  
épice

石川県七尾市和倉町方13-1  
☎0767-62-4188  
●11:00〜14:30  
17:30〜20:30 (20:00LO)  
●水休  
●ピZZァ マルゲリータ1050円 ほか  
●30席  
<http://ouhuh-epice.com/>

「ピZZァ マルゲリータ」。このほか「ピZZァ ビスマルク」「柏餅子とゴルゴンゾーラのピZZァ」「シェフの気まぐれピZZァ」がメニューにある。

### 軽くて、断熱性に優れた自然の素材 埋蔵量日本一、能登の「珪藻土」

珪藻土とは植物性プランクトンの遺殻が化石となり、数千万年かけてきた堆積岩のこと。成形・焼成することで、珪藻土に含まれていた葉緑体が燃えて、無数の孔ができる。これによって断熱性や保湿・調湿性、吸水性、軽量性に優れた素材となり、七輪やコンロ、レンガの材料として使われてきた。



上：珪藻土を切り出す。右：能登の珪藻土を使った七輪。昭和30年代までは家庭の必需品だった。



「珪藻土は植物性プランクトンの遺殻が化石となり、数千万年かけてきた堆積岩のこと。成形・焼成することで、珪藻土に含まれていた葉緑体が燃えて、無数の孔ができる。これによって断熱性や保湿・調湿性、吸水性、軽量性に優れた素材となり、七輪やコンロ、レンガの材料として使われてきた。」

「能登の七輪に使われている珪藻土の窯があるなんて、驚きました。同時に、この窯ならコストを下げずに本格的ピZZァが焼けるので、店の看板メニューになる。イケると思います。」

「お客さまには大変好評で、1日30枚近く焼くこともあります。」これがピZZァ窯なの？」と驚きながらも楽しんでいただいています」

能登珪藻土ピZZァ窯 Dogama K2の特長はコンパクトで店のどこにでも置くこと。さらに珪藻土は断熱効果も高く、窯の表面を手で触れられる。客席近くに窯を運んでサーブすることも可能だ。

そもそもうひとつは窯の温度上昇の早さ。薪窯の場合、窯内部の温度を上げるのに2時間近くかかるところ、Dogama K2なら約30分で窯内部の温度を400度以上に上昇させることができる。さらには、温度センサーがついているので温度管理も簡単だ。

薪窯の宿命である面倒な掃除もない能登珪藻土ピZZァ窯 Dogama K2。コストパフォーマンスの高さとスピードが要求される現代の料理界にあって、キラッと光るその存在がクローズアップされている。

お問い合わせ先  
能登珪藻土研究会 (七尾商工会議所内)  
☎0767-54-8888 <http://noto.or.jp/>

## これが「能登珪藻土ピZZァ窯 Dogama K2」だ!



窯内部の温度センサーで温度管理が簡単にできる  
窯内部には温度を測定するセンサーを2カ所に設置。窯内部の温度をいつでも把握・管理できる。「窯の温度が下がっていたので、お料理をお出しできない、ということはありません」と小山さん。



天井部にあるくぼみが  
旨いピZZァの秘密

特許申請中のくぼみが、窯内部に熱の対流を発生させ、生地を水分を一気に飛ばし、焼きムラなく短時間で旨いピZZァを焼き上げる。



温度  
センサー



### 能登珪藻土ピZZァ窯 Dogama K2

寸法/幅 696 × 奥行き 682 × 高さ 435mm  
重さ/72kg  
価格/38万8500円(税込)

七輪やコンロの素材として使われる珪藻土を使ったピZZァ窯。能登の珪藻土を活かした新しいプロダクトを考案するため2009年に発足した「能登珪藻土研究会」が開発した。商品のデザインには金沢美術工芸大学と、窯全体の熱分析には石川工業試験場というコラボレーションで生まれた



片手で簡単に  
開閉できる

断熱性が高いので、素手でフタを開閉できる。窯内部には特殊素材を使ったグリルプレートが敷かれ、短時間で中はモッチリ、外はパリッと焼き上がる。

ガス火を使うので  
使用後の手入れも簡単

熱源は温度管理がしやすく経済的なガス火が基本。「使用後は乾拭きするだけですの手入れも簡単」と小山さん。炭を燃料にすることもできる。



### 本格ピZZァが焼ける窯を 独立の切り札に

「能登の七輪に使われている珪藻土の窯があるなんて、驚きました。同時に、この窯ならコストを下げずに本格的ピZZァが焼けるので、店の看板メニューになる。イケると思います。」

「お客さまには大変好評で、1日30枚近く焼くこともあります。」これがピZZァ窯なの？」と驚きながらも楽しんでいただいています」



欧風食堂エビス オーナーシェフ  
小山康成さん  
会員制リゾートホテルの料理長などを務める。2012年2月、地元である七尾で独立。

フレンチのシェフとして会員制リゾートホテルの料理長などを務めた「欧風食堂エビス」の小山康成さんが、故郷の石川県七尾市に独立を決めたのは3年前。ホテル勤務時代にはフレンチ以外にもイタリアンも経験してきた小山さんだったが、「なんでもできる」からこそ、店の個性をどう出すか悩んでいた。その時に出会ったのが「能登珪藻土ピZZァ窯 Dogama K2」だった。

Cuisine Kingdom 取材文 星野泰孝 撮影  
text by Cuisine Kingdom photos by Yasutaka Hoshino

# 「能登珪藻土ピZZァ窯 Dogama K2」を導入して 本格ピZZァを看板メニューに