



本格石窯で焼いたような
モチモチカリカリのピザが味わえる!

携帯ピザ窯 福祉・生活

外はカリカリ、中はモチモチの本格的なピザが焼け、持ち運びができる窯。開発したのは印刷業を営む(株)エールの阿部隆行社長。「ナポリスタイルの本格ピザを焼くポイントは、450～600℃の高温で短時間に焼き上げること。それには大掛かりな石窯が必要でしたが、この携帯ピザ窯でも同じように焼き上げることができます」と自信をのぞかせる。

本業とは異なるピザ窯の開発をなぜ始めたのか。「焼きたての本格ピザをどこでも味わいたい」と趣味で作り始めました。ペール缶に穴を空けて細工した簡素なものから始まり、鉄を溶接して作るなどしているうちに本格的に投資をして理想の形に仕上げ、商品化を目指すようになりました」と話す。

最も困難だったのは、450～600℃の輻射熱を発生させる形状の追及だった。これがうまくいかないと生地が生焼けしてしまう。吸気と排気の量の調節など、地道な作業を何度も繰り返し、1年半かけて本格的な石窯の要素をこの1台に詰め込んだ。

また、持ち運びができるよう、マンホールなどにも使われる強度のあるダクタイル鋳鉄を使用して鉄の厚さを薄くし、軽量化を実現。屋上や庭だけでなく、キャンプ場などでも使えるこれまでにない本格的な携帯窯が完成した。

阿部社長は、「アウトドアなどで活躍すること間違いなしです。子どもから大人まで一緒になってピザ作りを楽しんでもらいたい」と販路拡大に力を入れる。

燃料は木炭を使用するので、煙も少ない

北の逸品

会員企業がこだわりを持って開発した製品を認証する「北のブランド」。その「逸品」の誕生についてご紹介します。

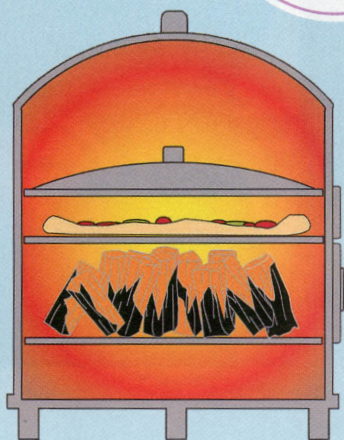


認証 ポイント

世界最軽量で、ポータブルの本格的ピザ窯を炭火で実現した点。



総重量28Kgで、大人一人でも持ち運びできる



中蓋の上でも焼肉などができる。工夫次第で使い方はいろいろ

携帯ピザ窯

寸法H424mm×W312mm(取っ手など突起物含まず)
【希望小売価格】
101,640円(税込)

【購入可能店舗】

エールクラフト(<http://www.yellcraft.jp/>)からお申し込みください。

企業DATA

株式会社エール

札幌市中央区北4条西17丁目19-16
TEL.011-642-0305 <http://www.ye-ll.co.jp>



札幌商工会議所認証

<http://www.sapporo-cci.or.jp/north-brand/> (北のブランド公式ホームページ)

●お問い合わせ／札幌商工会議所 部会・産業部 産業2課 TEL:011-231-1374