



地元民の人氣毛

Ji moto min nin ki mo



▲ピザ専用窯(都市ガス使用)

いま話題! 『ピザの世界大会出場店』

世界を舞台に活躍するピザ職人が旭川に2人も! ピザの本場・イタリアとは縁のない(?)この北の大地で、その華麗な技と本場仕込みの美味しさが早くも話題となっていることをご存知ですか?

今年1月オープンの『PIZZA STAND passatempo (パッサテンポ)』のオーナー・武石一徳さんは、2016年ピザアクロバット日本大会で優勝、世界大会にも出場した実力者。さらに! 5月から新たにスタッフとして加わった立川巧さんは、何と2015年の世界大会優勝者! パフォーマンスだけではなく、料理部門でも世界の頂点を目指して大会に挑戦しています。

「もっと気軽にピザを楽しんでもらえれば」と武石さんがオープンした同店では、本場イタリアの伝統的スタイルを学びながら、流行のスタイルも積極的に取り入れ、地元旭川をはじめとする道産素材にこだわった美味しさを追求しています。ピザ専用の窯で焼くアツアツのピザは、ふっくらとした生地と豊かな小麦の香りが特徴です。

トマトソース・モッツアレラチーズ・オレガノの「北海道ピザ」、十勝産モッツアレラチーズをたっぷり使った「北海道ピアンカ」をはじめ、旬の食材やイタリアから取り寄せた食材を使用した限定ピザも楽しめます。

本場の伝統を学びながら、流行スタイルも取り入れる……北海道の素材を活かした“フリースタイルなピザ”はとってもbuono!

表紙絵/
アベミチコ



北海道の食材を使っていればいいだけでなく、その素材を活かしておいしく作るというこだわり、とても好きです。味はもちろんのこと、素敵な笑顔がさらにおいしくするのでした。

限定ピザ「オルトラーナ」8inch 980円



アツアツ
トロ〜リ



PIZZA STAND passatempo (パッサテンポ)

旭川市3条通16丁目635-3

PUZZLEビル1F

電話 (050) 3634-1323

営 / 11:00 ~ 21:00

日曜・祝日 ~ 15:00 (祝前日は ~ 21:00)

休 / 木曜日

