



フードバレーとがち

# 新たな取り組みにチャレンジしています



## 杉山 勝彦

帯広市  
株式会社満寿屋商店  
創業65年の歴史を持つ、十勝・帯広生まれのパン屋。地産地消を目指して、十勝産小麦100%の手作り&焼きたてのパン作りに取り組んでいます。

## 十勝の魅力を最大限に引き出した十勝ピザを作ります!!

### ■より美味しい生地と食材を追求します!

質の高い小麦、乳製品、野菜の生産において、十勝はとても恵まれた土地です。限られた食材で作られるナポリピッツアの製法によって、十勝産素材の品質の高さを最大限に発揮した十勝ピザを作ります。

### ■十勝ピザを、おいしく提供できる場所を作ります!

ナポリでは、誰もが気軽にピZZAを味わえる環境があります。ピZZAを大衆食としてより身近に感じてもらうために、カフェ・ベーカリーを併設したピZZA店を展開します。



## いまの課題は?

- 十勝産のパン用小麦の生産は年々増加傾向にあります。しかし、その品質面での優位性については、消費者からの十分な支持を得られていません。
- 十勝の主要農産物である小麦の価値を高め、国内でもトップクラスのブランドとして認知してもらう必要があります。
- 十勝産小麦の優位性を消費者に分かりやすく伝えるため、メニュー開発とそのメニューを主軸とした事業をしていきたいと思えます。

恵み豊かな十勝の素材。その魅力を伝えていきたい。



## チャレンジ実現に向けた研究内容は?

ピZZA発祥の地であるナポリをはじめ、イタリアの様々な都市を訪問。ナポリピZZAの製造方法や地域における存在感について視察し、十勝での事業展開について学びました!

ナポリでは、オーダーを受けてから生地を手で伸ばし、石窯でふくらと焼き上げてお客様に提供していました。そのパフォーマンスがお客様に与える視覚的インパクトは大きいと感じました。十勝での事業においても、大いに参考にできる部分です。



ナポリでは、ピZZA1枚あたり150円。メニューも豊富で、安く手軽な大衆食として親しまれています。十勝産小麦で作る「十勝ピZZA」を、同じ小麦で作ったパンや焼き菓子と一緒に販売することにより、十勝産小麦の素晴らしさ、美味しさ、安心安全度など優位性を最終消費者に認められればと感じました。



ナポリピZZAは、軽くてふんわりとした食感が特徴。生地は、小麦、水、塩、酵母のみのシンプルなつくり。だからこそ素材の良さが重要です。



フードバレーとがち推進協議会の支援(十勝人チャレンジ支援事業)を活用して、以下のテーマで調査研究を行いました。

【テーマ】 「ナポリの食文化と風土」ピZZA発祥の地、イタリア、ナポリ滞在紀行

### 十勝人チャレンジ支援事業とは?

新たな取り組みにチャレンジする人を支える事業。単なる視察旅行ではなく、自身の経営課題を再認識し、その課題解決のために何が必要か調査研究を行い、実践していくものです。