

ピザのご案内

2023年1月1日 改定

※食材、薪などを持ち込み、ご自由に石窯ピザをお楽しみください(宿泊利用が基本です)

※ピザは、ご利用者で食材などを持ち込み、準備から片付けまで、ご自身でやっていただくのが原則です

→山のおやじがサポートします(当面は、お任せオプションも用意しました)

料金

| 項目 | 料金 | 備考 |
|--------------------|------------------|---|
| ピザ窯利用料金 ※グループ単位 | 6,000円(税込6,600円) | 延長チェックイン、チェックアウト費用・午前 or 午後 1回分は不要 ふるさと会員およびピザ窯を作ろう会メンバーは無料 |
| 薪 | 時価 | 事前の予約がいります。ご相談ください |

オプション

| | | | |
|---|-------|------------------|--|
| 山の家で食材等準備 ※参加者1人当たり ※別途、 ピザ窯利用料金 要 | 中学生以上 | 1,800円(税込1,980円) | ・山のおやじが、ピザ食材、薪 等を準備します ※ピザ生地食材、ピザトッピング食材、サラダ用食材 ・ピザ準備、ピザづくり、片付けなどでは、 山のおやじはサポートに回ります ・ご希望の食材があったら、事前にご相談ください |
| | 小学生 | 1,200円(税込1,320円) | |
| | 幼児A | 600円(税込660円) | |
| | 幼児B | 無料 | |
| 山の家お任せ+お手伝い ※別途、 ピザ窯利用料金 要 | 中学生以上 | 2,300円(税込2,530円) | 山のおやじが主導しピザを楽しみます |
| | 小学生 | 1,900円(税込2,090円) | 山のおやじが山の家でピザ食材、薪 等を準備します |
| | 幼児A | 1,300円(税込1,430円) | 準備、ピザづくり、片付けなど、必要に応じ、お手伝いいただきます |
| | 幼児B | 無料 | ご希望の食材があったら、事前にご相談ください |
| 宿泊・夕食を ピザパーティーとする場合 | グループで | 6,000円(税込6,600円) | ピザ窯利用料は不要 |
| | 幼児A | 800円(税込880円) | 1人当たり(幼児Bは無料) ※ 宿泊OPで食事付は無料 |

ピザ窯・設備

| | |
|----------------------|---------------------------------------|
| ピザ窯 | 手作りの耐火レンガカマボコ形(奥行800×幅775×高さ529 mm) |
| 温度計 | ~750℃ |
| ピザ入れ用ピール | |
| ピザ回転用ピール | ピザ出しにも利用 |
| 焼床拭き用 挟み棒 | |
| 革製手袋 | |
| 夜間照明 | 夜間利用は2時半まで |
| 雨天対策設備(人数、雨量、風 等考慮要) | 今までに、強めの雨でも10人でやることができました(風はほとんどない状態) |

手順

- ① ピザ生地の準備(前日)
- ② 窯への火入れ
→ 最初窯口付近で薪を燃やしその後中央付近へ
- ③ 窯の温度を高め蓄熱する(1時間半~2時間)
→ 窯の壁の黒いススが白色に変わる
- ④ 薪、燵を右側から奥へ押しやり、中央付近から左側にスペースを作る
- ⑤ 窯床(焼床)の温度確認(350℃~450℃)・・最初は450℃ぐらい
- ⑥ ピザ生地を丸く伸ばし、食材をトッピングする
→ この作業は焼く直前に行く(初めからやってしまうと、生地が張り付いたり厄介なことに)
- ⑦ ピザ入れ用ピールで、狙った焼床位置にピザを置く
- ⑧ 1分半から2分で焼き上がり
→ 途中回転用ピールでピザを回し焼き色を全体的に均一化(火に近い側が早く焦げるため)
→ 1枚のピザを焼く途中、回転などさせても、焼床の同じ場所にするように努力する(裏が焦げすぎる場合あり)
→ さらに熱を加えたい場合は、回転用ピールでピザを持ち上げるとよい(上部の温度は高いため)
- ⑨ 回転用ピールでピザを取り出し、素早くカットする。窯出しから1分以内に食べるピザが最高
→ 焼床温度を確認し、必要に応じ薪を追加すること