

本場ナボリのピザをローカルフードとともに味わう

PIZZERIA GRAZIE TANTE

【ピッツェリア グラツェ タンテ】

鹿児島県
肝属郡
東串良町



大隅産のしらすをたっぷり使った“しらすとチーズ”。塩味控えめのしらすは旨味たっぷり、ピザ生地やチーズと相性抜群。

本格薪窯で一気に焼き上げる 風味豊かなこだわりピザ

「いつか実家の鉄工所跡地で自分らしい事業をしてみたい」そんな想いを抱えながら東京でデザイナーとして働いていた濱田政攻さん。10年ほど前にUターンを決意した時には、自分の好きな「食えること」を生業にしたいと調理学校に通って調理師免許を取得し、満を持して東串良町に帰って来ました。

飲食の中でもいくつか候補が挙がるなか、政攻さんがコレと決めたのはピザ。シンプルな材料でありながら少しの分量で

味わいや食感が変わるピザ生地の奥深さに魅了されたのだそう。「僕は何にしても突き詰めなくなる性格。探究心をくすぐられますね」。

使用するチーズやオイルはイタリアからの輸入品を使用し本場の味を追求する一方で、トッピングには積極的に地元の食材を取り入れます。イタリア製の本格薪窯で一気に焼き上げれば、小麦の香ばしさとフレッシュな具材が絶妙なハーモニーを奏でます。

PIZZERIA GRAZIE TANTE



ローカル食材のおもしろさにもハマっているという政攻さん。「東串良町や大隅は本当に食が豊か。気になる食材に出会うととりあえず試作。納得行くピザができたならメニューに追加しています。思うように味がまとまらずボツになったメニューもありますが、この試作が楽しいんです。地元食材の美味しさをもっと知ってほしいです」

地元の個性豊かな食材を

ピザのトッピングには



店舗でも人気の三種を返礼品にセレクト。焼き立ての美味しさを冷凍でお届け。



鉄工所らしい雰囲気を残しつつ、自分の好きな空間を作り上げたいとセルフリノベーションを決意。インターネットや本で情報をかき集め、設計はもちろん配線や配管など細部の施工までも政攻さん一人で手掛け、完成までは3年以上かかったそう。ソファベンチまで自分の手で仕上げたというから驚き。



実家の鉄工所跡地を

セルフリノベーション

PIZZERIA GRAZIE TANTE

〒893-1611

鹿児島県肝属郡東串良町岩弘2687

TEL/0994-37-0327



Instagram

発行:東串良町役場 企画課 ふるさと納税担当

〒893-1693 鹿児島県肝属郡東串良町川西1543

TEL/0994-63-2630 FAX/0994-63-3138



左/濱田美香さん・右/濱田政攻さん

二人で美味しいものを求めて県内外あちこち出かけることが休日の楽しみだそう。「よそで美味しいピザに出会って、どんな配合かな?何使ってるかな?と会話が盛り上がります(笑)」二人三脚のピザづくりはまだまだ続くー。