

電話 0256-468311
FAX 0256-468310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp



新潟県 燕市にある RORNO 様 をお訪ねしました



今回は新潟県燕市にある、RORNO 様にお伺いさせていただきました。

2018 年にオープンし、ナポリで修業したピッツァ職人とローマで修業したシェフによる本格的なイタリア料理が頂けるお店です。2021 年には『真のナポリピッツァ協会』に認定されました。『真のナポリピッツァ協会』の認定にはピッツァの出来栄だけでなく、所作や道具なども評価されるそうです。ナポリで指導してくれた親方への恩返しが出来たこと、燕市で作られた薪釜が本場の窯と遜色がないと評価されたことが、嬉しかったとお話しされていました。この協会に認定されたお店は県内では 2 店舗目になります。

ナポリの伝統・クラシックにこだわり、日々の気温・湿度に合わせて生地を作り、イタリアの食材を取り寄せ作られています。地場の旬の食材と合わせ RORNO 様ならではのピッツァも食べることが出来ます。

また、お客様と距離を縮めていきたいとの思いから、SNS からの積極的な情報発信や、地域の小学生に見学を通してピッツァ作りや飲食業の楽しさを伝える取り組みもされています。



RORNO

新潟県燕市東太田 1222

TEL 0256-64-7455

営業時間 Lunch: 11:30~15:00

Dinner: 17:30~22:00

定休日: 水曜日



薪窯

燕市で築炉職人をされているお父様とピッツァ職人の遠藤様が、親子で作り上げたこだわりの薪窯です。

内部はナポリの伝統的なドーム型の窯で、475℃まで上がります。約 1 分で焼き上げることができ、モチモチ食感のピッツァが完成します。直径 30cm のピッツァを最大 5 枚焼くことができる大きさです。

窯の中には 100 円コインが入っており、イタリアの商売繁盛のおまじないです。

「RORNO」の由来

店名の「RORNO」は、イタリア語でツバメを意味する「RONDINE」と、窯を意味する「FORNO」を合わせた造語で、「ツバメの窯」を意味しているそうです。

THE BASE

発売されたばかりの【THE BASE】は変幻自在のドレッシングです。お店でも使用されているドレッシングを「家でも使いたい!」というお客様の声から、**家で遊べるドレッシング**をコンセプトに作られました。

調味料を加えるだけで簡単に和洋折衷と様々なドレッシングを作ることが出来ます。もちろん、そのままサラダにかけても美味しく頂くことが出来ます!

店の外にある自動販売機で購入でき、アレンジに困った際には THE BASE 専用Instagram

【@the_base_rorno】から、調べることが出来ます。今後はお客様と情報を交換し合いながら、THE BASE を育てて行きたいとお話されていました。



ドレッシングに使用されている植物性油には、不飽和脂肪酸が多く含まれています!

油に含まれている脂肪酸は、

- ・動物性の脂肪に含まれる**飽和脂肪酸**
- ・植物や魚に含まれる**不飽和脂肪酸** に分類されます。

不飽和脂肪酸にはリノール酸やα-リノレン酸があります。

効果としては、動脈硬化や血栓を防ぎ血圧を下げる、LDL コレステロールを減らす等の作用があります。また不足すると、皮膚の乾燥等の症状が現れることがあります。

不飽和脂肪酸は熱や光、空気酸化しやすいので揚げ物や炒め物より、

ドレッシングで摂ることが向いています!!

また体内に入った油は、腸液が酸性のときが最も良く分解が進むので、

醸造酢入りのドレッシングと一緒に食べると脂肪の分解を助けてくれます!



県央のつぶやき
ナポリピッツァへの強いこだわり、お客様への熱い思いを感じました。
ピッツァを作る・焼く様子は店内から見る事ができますので、本場の雰囲気を楽しむことができます。
ドレッシング THE BASE は、イベントが沢山あるこれからの季節に大活躍間違いなしです!
ぜひお試しください!!