



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

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 様にお伺いさせて頂きました。

2018年にオープンし、ナポリで修業したピッツア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『真のナポリピッツア協会』に認定されました。『真のナポリピッツア協会』の認定にはピッツアの出来栄えだけでなく、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していました。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アも食べることができます。

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ア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」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

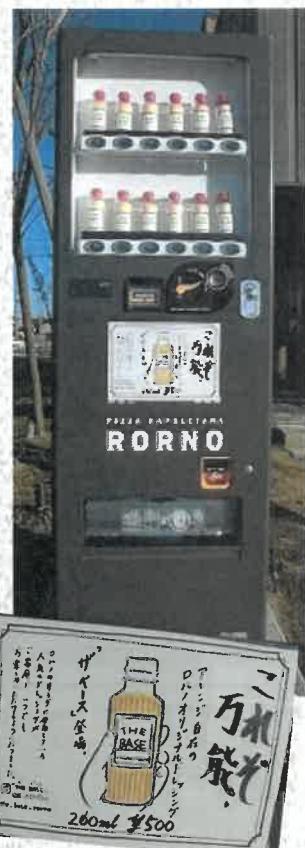
発売されたばかりの【THE BASE】は変幻自在のドレッシングです。お店でも使用されているドレッシングを「家でも使いたい！」というお客様の声から、お家で遊べるドレッシングをコンセプトに作られました。

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できます。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できます！

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 専用インスタグラム

【@the_base_rorno】から、調べることができます。

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ししていました。



薪窯

燕市で築炉職人をされているお父様とピッツア職人の遠藤様が、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、モチモチ食感のピザが完成します。直径30cmのピザを最大5枚焼くことができる大きさです。

窯の中には1€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。

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、空気で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
ナポリピザへの強いこだわり、お客様への熱い思いを感じました。

ピザを作る・焼く様子は店内から見ることができますので、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季節に大活躍間違いなしです！

ぜひお試しください！！

