



こうげ素敵人 KOGE Nice person!

PIZZERIA FIERO 松尾田 翔平さん

私は大分県竹田市のレストランでピッツァを焼いていた経験を活かせる仕事がしたいと思い、転職を検討していたところ、Instagramで上毛町のPIZZERIA FIEROの存在を知りました。一度食べに訪れたところ、ピッツァの美味しさに感動し、フィエロで働きたいと思い応募しました。現在はピッツァイオーロ(ピッツァ職人)として働いており、お客様に喜ばれるピッツァ作りに日々励んでいます。

ナポリピッツァは窯の状態や気温、湿度などによって焼き上がりが大きく変わるため、生地を練る時に使う水やイーストの量は毎日変えて調整しています。また一枚一枚手で伸ばして具材をのせるときも、常に同じようなピッツァを焼き上げるように気を使っています。

材料にもこだわっており、生地に使用する粉やチーズ、トマトなどはイタリア産を、トッピングやサラダに使用している野菜は上毛町産を使用しています。特に当店オリジナルピッツァであるフィエロは、上毛町産のレモンとルッコラを使用しており、ここでしか味わえない自慢の一品です。

最近、メニュー開発にも力を入れており、新商品として最高級の食材を使用した、見た目にインパクトのあるピッツァ『ルーチェ・ディ・コウゲ(上毛の光)』を考案しました。「上毛の光」を表現するために、星形の耳を作るのは苦労しましたが、試行錯誤を重ねてようやく納得のいくピッツァが完成しました。



みんなに愛され続ける
ピッツェリアを目指して

来年でPIZZERIA FIEROは10周年を迎えます。今後は、上毛町といえばフィエロと言っていただけるように、SNSなどを活用して広くアピールしていきたいです。これからも町内外問わず多くの人に愛されるピッツェリアを目指して、心をこめてピッツァを焼き続けます。ピッツァ以外にもパスタや自家製ジェラートなどもご用意していますので、ぜひお立ち寄りください。

PIZZERIA FIERO (大ノ瀬304-1)
☎ 080-3982-7077 [営] 11:00~18:00 [休] 木

こうげのたから

新吉富保育所

いちご狩りに行きました♪ ～食育・新たな取り組み～



子どもたちに何か新たな経験を…と、今年度初めての試みで、年少・年中・年長組さんが、らんらんふぁーむにいちご狩りに行きました。自分で色や形、大きさを選んで収穫してお口にパクッ！

「おいし〜い♪」と甘さの違いも感じながら、フレッシュな笑顔が弾けていました。持ち帰ったいちごで、年長組さんがジャム作りに挑戦。そのジャムを使って、小さいクラスのお友だちにおやつを振る舞ってくれました。これからも楽しい食育で、元気にすくすく大きくなってほしいと思います。



LINE



Instagram



X



Facebook



YouTube



ホームページ

編集・発行／上毛町役場企画開発課
〒871-0992
福岡県上毛町大字垂水1321-1
☎ 0979-72-3111
印刷／第一印刷株式会社

https://www.town.koge.lg.jp/



町の花(春)桜



町の花(秋)コスモス



町の木 梅

環境対応型植物インキを使用しております。