

## 地域の産品を活用し地域を世界に発信するピザ作りに挑戦 EBEZZA(江別市)



【地産地消にこだわった本格的なナポリピッツァ】

### 【組織等の概要】

- 業種：飲食事業者
- 運営：ベジタリアファーム株式会社(代表取締役社長:小池 聡)
- EBEZZA統括・ピザ職人：宮本 翼
- 主な活動内容：地元食材を活用したイタリア料理の提供、食育活動
- 連絡先TEL：(011)398-5523
- URL：<http://www.ebezza.com>

### ◇【取組の経緯と概要】

- ◆ 農業系ITベンチャー企業の「ベジタリア株式会社」は、グループ企業で農作物生産を行う一方で、地域貢献活動に注力する拠点を構想
- ◆ 市民交流拠点として商業施設EBRIを整備し、地域密着型企業を模索していた江別市の要請を受け、ベジタリアグループのベジタリアファーム株式会社が、地元の食材にこだわったイタリアンレストラン「EBEZZA(エベツァ)」を開業
- ◆ EBEZZAでは、江別製粉株式会社が5年の歳月をかけて開発した「ピッツァナポレターナSTG」(EUのピザ専用小麦規格の基準)を日本で初めてクリアした「北海道産100%小麦粉」を使用したピザを提供
- ◆ 加えて、地元の加工用トマト生産者やカラフル野菜の生産者と連携し、オール江別の食材をピザ生地に載せて地産地消にも挑戦
- ◆ また、市内の大学と連携し、江別市の産品活用による商品の開発や児童センターにおけるピザ作り体験の出前授業など、食育活動にも注力

### 【取組の成果】

- ナポリピッツァ世界大会では、江別市観光特使のたすきを掛けて出場し、江別市の食材を活用したピザを製作、インターネット動画で全世界に中継され、江別市をPR
- ピザ業界では、日本産として初めて本場イタリアのナポリピッツァ世界大会で使用が認められた「北海道産100%小麦粉」が注目を集め、消費者の国産志向の高まりを受け、ピザ店における国産小麦粉の使用が増加(国産小麦の消費拡大)

### 【今後の展望】

- 不登校生徒に対する自立支援を目的とする出前授業を計画
- 大学生の開発商品を取り入れたコラボレーションメニューの開発等、産学連携の取組の強化拡大
- EBEZZAによる農産物の生産への挑戦

### 【取り組む際に生じた課題と対応方法】

- 開業当初のEBEZZAの市民認知度の低さ  
⇒ 江別市が、ナポリピッツァ世界大会に日本代表として出場したEBEZZA統括(宮本氏)を江別市観光特使として任命するとともに、市の子育て支援課が協力し、地域貢献活動をバックアップ
- 冬季は、入手困難となる北海道野菜の仕入  
⇒ 夏季に収穫した野菜をイタリア伝統の方法(オイル漬け等)で加工保存することで、冬季期間のトッピングに活用



【ナポリピッツァ世界大会出場】

【店舗内のキッズスペース】

【イベント・出前授業で活躍するキッチンカー】