

愛されて伸びています

ピザマーケットは約2400億円 おいしいピザを皆様に提供 ピザ協議会が活動しています

ピザ協議会の調査によると、日本のピザ末端市場規模は既に約2400億円。この数字は、わが国のビスケット類の出荷額に相当します。ピザ末端市場規模の内訳は、メーカーが作る業務用・家庭用のピザ製品と、ピザ専門店やピザ宅配店の提供するピザに大別されますが、その割合はほぼ半々となっています。メーカーのピザ製品は、およそ8割がご家庭用、2割がレストランなどで使っていただく業務用に大きく分けられます。

末端市場規模2400億円といっても、3兆5000億円市場といわれるアメリカに対して、日本はまだまだの数字です。でも逆に考えれば日本ではこれからもますます、ピザ人気が高まってくることが予想されます。



消費者・ユーザーの皆様方に良質なピザ製品をお届けし、流通や市場研究等共通の課題を協議することを目的に、ピザ及びピザ関連製品メーカーは、ピザ協議会を組織して意欲的な活動をしています。ピザ協議会は、安心してご購入いただける品質の保持と改善・向上、市場動向の確実な把握、消費者・ユーザーの皆様にお届けする流通の研究やPR活動など、各種の事業に積極的に取り組み、より良いピザ製品の供給をめざして、研究と努力を重ねています。

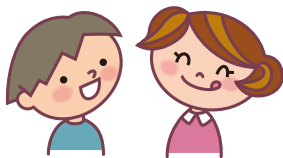
主な活動内容としては、こだわりのあるピザ店を訪問し、実際に味わうことで、ピザに対する理解を深める「ピザ食べ歩きの会」、講義や工場見学を通し、ピザおよびピザ素材を体系的に学ぶ「勉強

会」を年に3~4回実施しております。また年1回、国内および海外において各地のピザ文化、ピザ関連素材について詳しく学ぶ研修も実施しており、今後も様々な活動を通し、ピザ業界活性化に貢献してまいります。

ピザ協議会 会員数44社

株式会社アクリフーズ
株式会社アダマ
伊藤ハム株式会社
エム・シー・シー食品株式会社
株式会社ジェーシー・コムサ
スターフーズ株式会社
株式会社トレビ

株式会社トロナジャパン
日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社
日本ハム株式会社
株式会社ドミノ・ピザ・ジャパン
丸大食品株式会社
明治乳業株式会社
ほか 31社・団体

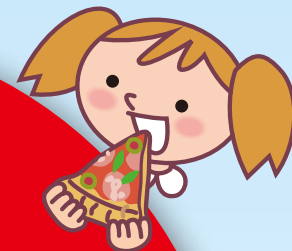


ピザ協議会・事務局
TEL.03-3359-9191
〒160-0008
東京都新宿区三栄町9番地
冷凍食品新聞社内

2010.9.1



みんな知ってる?



11月20日は ピザの日



20

ピザ協議会

<http://www.pizzakyogikai.gr.jp/>

詳しくはwebで



イタリア王妃の誕生日が「ピザの日」に

11月20日は「ピッツァ・マルゲリータ」の名前の由来となったイタリア王妃マルゲリータの誕生日(1851年)。19世紀にイタリアを統一したサヴォイア家に生まれ、ウンベルト一世の王妃となったマルゲリータは1889年にナポリを訪れ、その記念に当時有名なピザ職人がナポリの有名料理であるピザを献上しました。イタリアの国旗の色を模したこのピザを王妃は大変気に入り、これがピッツァ・マルゲリータの始まりとなりました。



ナポリで生まれた伝統の味



ピザはご存じイタリアの味。南イタリアの町、ナポリが発祥の地です。水牛の乳から作るモッツアレラチーズ、ソースに適したトマト・サンマルツァーノが近郊でとれるナポリでは、18世紀ごろから、小麦粉にイースト、塩を混ぜて発酵させ、薄く伸ばしてトマトソースやチーズを乗せて焼き上げる現在のよう形のピザが食べられるようになりました。今でこそ各地にピザをメインにしたレストランがありますが、ナポリの街に初めてピッツェリアが登場したのは1830年代でした。さらにピザの歴史をさかのぼれば、中世のころから食べられていたイタリア独特のパン・フォカッチャがそのルーツだといわれています。

イタリア移民が育んだアメリカンピザ

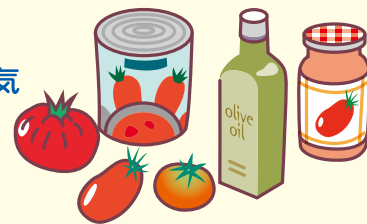


今や本家イタリアをはるかに凌ぐピッツェリアがあるというアメリカ。アメリカのピザはイタリアからの移民がその起源です。ピザは今では、アメリカの外出売上の10%近くを占めるといわれるまでに成長しています。「アメリカのピザは本当のピザじゃない」なんて言う方もいらっしゃるようですが、元は同じ、故郷を離れたイタリアンが懐かしんで作った味なのです。アメリカで初めてのピッツェリアは、ニューヨーク市内スプリングストリートに1905年開店した「ロンバルディーズ」です。100年を超える年月の中でピザはアメリカの食生活にしっかりと根を下ろしました。

そして、日本に、世界に

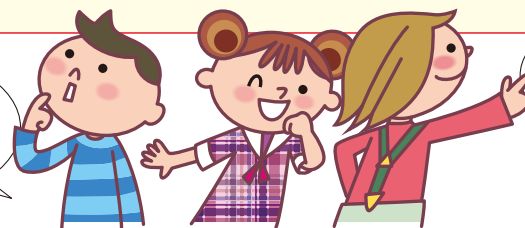
ピッツェリアやホームデリバリーは大人気

ピザを中心にしたレストラン、ピッツェリアは、本家イタリアでは気の合う友人や家族で気軽に立ち寄りところ。アメリカでは工場による大量生産と、電話1本で配達するデリバリー企業の発展によってピザは気軽なスナックとして広がってきました。日本では、終戦を神戸で迎えたイタリアン戦艦の料理長カンチミアントニオさんが開いたレストランで、



ピザが初めて焼かれたといわれています。そして、アメリカのピザ市場の成長を後追いするように、85年には宅配ピザが大ブームになりました。日本独特の3輪バイクの宅配ピザは、もうおなじみの街の風景ですね。

へえ〜、ピザって
こうやって
伝わってきたんだあ〜

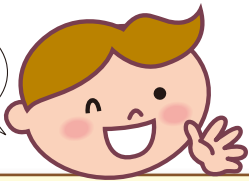


次はピザの食材
の話だって!!

行こう

行こう

おいしい
いろいろ



ピザの食材 はこれだ!!

たのしさ
いっぱい



★シンプルがおいしい!!

小麦粉が主原料のピザの台がクラストです。この台はパン関係の用語で「生地(ドウ)」とも言います。原料は小麦粉の他、発酵のためのイースト菌(酵母)、塩、水が基本です。ナポリピッツァ協会の定める本場のピザの条件では、生地の材料はこの4つのみ、としています。また、ピザに適したイタリア産の小麦粉00番の使用を推奨しています。しかし、ピザも土地によってさまざま。サクサク感を出したい場合は、生地にオリーブオイルを加えることが多いようです。ミラノピッツァ協会(APES)ではピザ生地の材料は、小麦粉(薄力粉7対強力粉3)、水、イースト、オリーブオイル、塩の5種類と定めています。いずれにしても、クラストは至ってシンプルな素材でおいしく出来上がっています。

クラスト



チーズ



★モッツアレラはじめ、いろいろ

数千年の昔から作られた最も歴史のある食品と言われるチーズ。千種類はあるチーズの種類の中でも、ピザ用チーズで最も古典的で有名なのは水牛の乳から作った豆腐のように白い南イタリアのモッツアレラチーズです。でも今は水牛乳が高価なため、牛乳で作るモッツアレラチーズが一般的です。他にはパルミジャーノ(パルメザン)、リコッタ、青カビのゴルゴンゾーラなど。イタリアチーズばかりでなく、日本ではゴーダ(オランダ)、チェダー(イギリス)、エメンタール(スイス)など、日本人になじみの深いチーズのブレンドがピザ用チーズとして好まれています。



★真っ赤なトマトで作ります

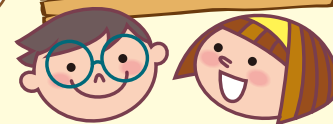
ピザソースと言えば真っ赤なトマトソース。ピザに使用するトマトには、おなじみの生食用トマトではなく、水分が少なく、ペクチン(多糖類)という粘りのある成分が多い加工用トマトが選ばれます。イタリア・ナポリ近くにあるサンマルツァーノ村で作られるサンマルツァーノ種トマトが最も代表的なピザ用トマトです。イタリアのピッツェリアのソースは生のトマトをつぶしてオリーブオイル、塩、こしょうで薄く味をつけて作ります。一方、アメリカのピザソースはカリフォルニア州等の温暖乾燥した土地で加工用として栽培された、真っ赤で、フレーバーが強く、肉質の堅いトマトを使用しています。一般的には生のトマトをすり潰し、オリーブオ

ピザソース



イル、天然スパイスを添加し、フレッシュパックした製品を使っていますが、ピザの国、アメリカでは、各メーカー向けに独自のレシピのピザソースも多く出回っています。あっさり食べたいときはイタリア風に、リッチなトッピングで食べたいときはアメリカ風にと選んでみるのも面白いですね。トマトベースばかりでなく、バジリコやニンニクを使って緑色が鮮やかなジェノバ風ソースも人気があります。

トッピング



いよいよ、
次のページで
つくり方をみよう!!



★何でもおいしいのが魅力です

ピザファンの楽しみは、さまざまなトッピング。また、定番マルゲリータの他には、マリナーラ(トマト、ニンニク、オレガノ)、4種のイタリアンチーズを乗せるクアットロ・フォルマッジ、生ハムやアンチョビー(イワシの塩漬)、マッシュルームなどいろいろ乗せて『わがままな人も満足させる』という意味をこめたカプリチオーザなどが有名。アメリカンピザで人気は、何と言ってもピリッと辛いペパロニサラミとイタリアンソーセージ…。でも、肉・魚・野菜、それにフルーツでも、和風素材でも、何でもマッチしておいしく食べられるのがピザの一番の魅力です。



【ピザができるまで】

素朴な素材の寄せ集めが生み出す絶妙なおいしさ



ピザの原料は本当にシンプル。でもなんでこんなにおいしいの？その秘密は私たちが大好きな『うまみ成分』がチーズにも、トマトソースにもたっぷり入っているからです。うまみとは、グルタミン酸に代表されるアミノ酸。しかも焼きたてのピザは香ばしく、サクッと歯ざわりがよくて、食欲をそそります。溶けたチーズがソースや具と混ざり合ってそれぞれのおいしさが掛け合わされるのも人気の魅力です。

職人の手作りに負けないピザ工場

ピザ職人をイタリアでは「ピッツァイオーロ」と呼びます。地元の協会では認定証も発行しているとか。素材を大切に、おいしく焼き上げる、伝統の技術が尊重されているんですね。もちろん、皆様にご愛用いただいている、冷凍・チルド（冷蔵）のピザ製品も、ピッツァイオーロと同様に、素材を厳選、手作りに負けない食感やおいしさを追求して生まれます。また、プロの調理場やご家庭の調理器具を使って、おいしく焼き上げていただけるよう、研究に研究を重ねた商品作りが行なわれています。



さまざまなバラエティーもあります



宅配ピザの人気に続く、イタリアンブームにのって、さまざまなピザに出会う機会が多くなりました。ピザメーカーは今日本に20社ほど。海外からも、いろいろなピザ製品が来ています。日本のピザの歴史は終戦後から。レストラン以外のピザ製品となると、国際的な食品に人々の関心が高まっていった東京オリンピック以降です。最近は多様な商品を求める皆さんに応えるため、さまざまなトッピング、本格的なイタリア風、カルツォーネ風の包みピザなどバラエティーがさらに広がっています。

【ピザはバランス栄養食】

ピザは日本人の健康のカギをにぎる

トマトとチーズの元気をもらおう

朝食抜きや、栄養バランスのよくない現代人の食事を改善しよう、との呼びかけがされています。そこで一番のおすすめはピザ。「ピザはカロリーばかり高くて太りそう…」なんて心配している方は、ぜひこの機会に認識を新たにしてほしいと思います。健康に役立つ食品として注目されるトマトとチーズ。この2つの元気が入ったピザは健康食です。

抗ガン作用の報告が注目されるトマト

注目される成人病予防効果

ガンをはじめ、成人病（生活習慣病）や老化の原因のひとつと言われる活性酸素。トマトの赤い色素・リコピンは、活性酸素を消去する力を持つと注目されています。活性酸素を消去するものとしてはβ（ベータ）カロチンが有名ですが、抗酸化力ではリコピンはなんとβ（ベータ）カロチンの2倍です。

トッピングでいっそうヘルシー

栄養バランスの良いピザ

ピザには欠かせない原料は、クラスト（ピザ生地）に使う小麦粉とチーズとトマト。ほとんど全ての人々が好む食材の集合体です。小麦粉はもちろん主食となるパワーの元の炭水化物と良質の植物性たんぱく質。ソースに使うトマトはビタミン豊富な野菜。そしてチーズは良質な動物性たんぱく質と吸収率の良いカルシウムがたっぷり。ピザはそれひとつで完璧に近いバランスの良い食事になります。

「チーズたっぷり」はカルシウムが豊富

カルシウム不足解消のお助け食品

日本人一人当たりの栄養素摂取量で、唯一不足しているのがカルシウムです。世界的にも低い水準といわれています。もともと日本の土壌は火山灰土のためカルシウムの含有量が少なく、そうした土で育つ野菜や自然の水もカルシウムが少ないのです。保健所では1日当たりの18歳以上の男子のカルシウム推奨量を660mg～780mg、18歳以上の女子のカルシウム推奨量を620mg～670mgとして指導していますが、ピザに乗ったチーズ（約50～70g）を食べれば簡単に日本人のカルシウム不足は解消できそうです。

せっかくピザの事を
知ったんだから、
今度は食べにいこう!!

ピザって
奥が深いなあ

