



仲田屋特製野菜ピッツァ 900円

ナポリ風のもちもちとした生地に、四季折々の自家製野菜をたっぷりのせたピザ。

世羅

目の前の畑で丁寧に育てた朝採れ野菜をピザに！

緑豊かな田園風景に囲まれた「仲田屋」は、店主夫婦がピザを焼き、農家を営む両親と祖父母が具材となる野菜を育てるといふ、家族ぐるみで運営しているお店だ。目の前の畑で採れる新鮮野菜をたっぷりのせた、フレッシュで力強い味が評判を呼び、休日ともなれば多くのファンが並ぶ。自然発酵での生地づくりにこだわっており、「生地と話せるようになりたい」と笑う堀田さん。丁寧な生地づくりによって生まれたもちもちカリカリ食感、リピート客が多いのもうなずける一枚だ。11種類から選ぶピザに、前菜、サラダバー、ドリンクがついたピザランチ(1,200円)が人気！

店主 堀田 貢寛さん / 写真左



生地に使う小麦粉まで自家製にするのが目標！

pizza 4

なかだや ピッツァアモーレ 仲田屋

☎ 0847-22-5656

世羅郡世羅町東神崎 394-7
営業 / 11:00~14:00
(14:00~18:00 はテイクアウト)
定休日 / 火曜、第2・4水曜、年末年始

世羅

幅広い年齢層が楽しめる
ふわっふわな柔らかピザ

世羅のマダムたちを中心に、多くの女性から支持を集める「キッチン風見鶏」。住宅街にひっそり佇む隠れ家的ロケーションと、豊富なイタリアンメニューで、のんびりおしゃべりしながら食事をするのにぴったり！中でも手作りピザは、日本人好みのふんわり柔らかな生地が特徴。人気の辛口ソーセージを使った辛党向けのピザをはじめ、バジルたっぷりのジェノバピザなど種類は6種類ある。店主がセレクトした30種類以上のクラフトビールや、海外ビール蔵元直送のワインと共に堪能してほしい。

pizza 3

かざみどり キッチン 風見鶏

☎ 080-8243-1515

世羅郡世羅町東神崎 261-4
営業 / 11:00~14:00
17:30~22:00 (L.O. 21:30)
定休日 / 火曜、第2・4水曜、
年末年始

店主 森 宏哉さん



クラフトビールの飲み放題イベントやっています

辛口ソーセージとハラペーニョのピザ 1,100円

ふわふわな生地についた辛口ソーセージ&ハラペーニョは、ビールがすすむお味。

※ピザは夜限定メニューのため、昼に食べたい方は予約してください

