

# 「港区者が作る！みなトクモン」

【港町あなごピッツァ (A) & (B)・港町の穴子パスタ サンタマリア風】

## 窯焼きピッツァ Ciao 山崎 史彦 さん

この店を始めるまでは、港区外の飲食店に勤めており、港区には住んでいましたが寝に帰るだけの生活を送っていました。そんな生活の中で、自身が生まれ育った港区が遠い存在になっていたのかもしれませんが、しかし、自分のお店を持つならやはり港区で！という思いで、2012年に八幡屋で「窯焼きピッツァ Ciao」をオープンしました。お昼は薪釜を搭載した“チャオ号”で移動販売もしています。

生活の拠点が港区になった事で、港区の良さ（魅力）を改めて実感し、多くの方に発信したい！港区を元気にしたい！との思いが生まれてきました。そんなタイミングで、知人からみなトクモンプロジェクトを紹介され、会議に参加するようになりました。会議では、今まで知らなかった港区の歴史や文化を知ることができ、また、港区の地場産業でもある穴子の加工業の方とも出会うことができました。



### 【港町のあなごピッツァ (A)・(B)】



【2000円】



【2500円】

### 【港町の穴子パスタ サンタマリア風】

【1700円】



#### 窯焼きピッツァ Ciao

住所：八幡屋1-5-5 電話 06 (7172) -1729

携帯番号 090 (5653) 5440

営業・11:30~16:00 (移動販売)

18:00~23:00 (店内営業) 休日：月曜日



せっかくなら、穴子を使ったイタリアンでみなトクモンを作ろうと考案したのが「港町のあなごピッツァ (A) (B)」と「港町の穴子パスタ サンタマリア風」です。初めはイタリアンにどうやって穴子を絡めていくか悩みましたが、調べるとイタリアにはうなぎを使った郷土料理があり、それをヒントにして考案することができました。

今は7つの“みなトクモンのたまご”があり、そのたまごをテーマに皆さんが色々面白い商品を開発されています。今後は、みなトクモンのたまごを増やしていき、もっと多くのみなトクモンが生まれるようになればと思っています。最終的には、港区に住む人、働く人、誰もが取り組みに関わることができる「港区者が作るみなトクモン」として、認知度が上がっていけば、さらに港区が盛り上がるのではないのでしょうか。

このプロジェクトに参加することで“まち”のことに興味がわいてきて、お店の横にある入舟公園の清掃活動などにも参加するようになりました。普段では知り合うことのできない地域の方々との交流が生まれ、さらに港区が好きになりました。今後も、みなトクモンプロジェクトだけでなく、色々な活動に参加し、港区を盛り上げていきたいと思っています。