

地粉 100%

手作りピザ専門店



村の小さなピザ屋さん和はこんなお店です!!

お誕生日会

大切な記念日
お祝い事

地区の会合



持ち寄りパーティー

Take Out
大歓迎!

営業時間外の配達

OK!

ポイント
その1

できる限り

余計なものは入れません。
カラダにやさしい無添加食材を厳選しています

地粉 100%! 使うのは
塩と生イーストだけ。

地元高山村・須高地区で収穫された小麦粉を使用。小麦の香りと風味を生かすため、塩と生イーストのみで練り上げた生地はもちもちの食感が特長。



添加物ゼロのナチュラル
チーズを使用。

クセがなくチーズ本来の風味が味わえる、セルロース(添加物)不使用のチーズは、素材同士の味を仲良くつなぎあわせる味の要です。



あっさり、シンプルな
手作りトマトソース。

ニンニク・玉ねぎを綿実油で炒めた中にトマトを加え、塩・オレガノで味付けし煮詰めたシンプルなトマトソース。トッピング食材の味を引き立てます。



餌からこだわる安心・
安全な食材を使用。

牛・豚ひき肉・牛乳・卵・肉... etc. 国産・無添加・減農薬、こだわりの生活クラブの食材をメニューに取り入れています。油は『こめ油』『綿実油』の2種類を使い分けています。



ポイント
その2

実はず

テイクアウトを得意としています

こじんまりとしたお店のため、イートインスペースが満席の場合もございます。そんな時はテイクアウトし、お好きな場所でゆっくりお召し上がりください。焼きたてが一番美味しいですが、お持ち帰り用 BOX で程よく蒸されたピザ生地は絶妙なもちもち加減♥
焼きたてとはひとあじ違った美味しさが味わえます。

冷めたピザの美味しい温め方

- ①ピザの耳の部分に少しの水をかけます
 - ②フライパン or ホットプレートに入れ蓋をします。
フライパン...中火3分、蒸らし1分
ホットプレート...高温4分、蒸らし1分
- ※少しの水分でモチモチ復活。水分・加熱時間等は好みで調節下さい。

※蓋をすれば
30分位は
保温可能。



ポイント
その3

狭いけど

焼きたても召し上がれます

- 小さなイートインスペースですが、空きがある時にはセルフでご利用いただけます。
- 大人気お徳な地粉シフォン付のランチは《前日までの予約制》。何でもご相談ください。

～ランチメニュー～

- ピザセット...1,800円
- パスタセット...1,700円
- なごみランチ...1,900円

※ランチメニュー全てに《お土産マルゲリータMサイズ》が付きます。



小上がり...座卓席2



テーブル席1・カウンター席5

※メニューの品切れ、内容や価格を予告なく変更する場合がございます。 ※手伸ばし直焼きのため、焦げ具合など写真と異なる場合がございます。
※季節や仕入れによってトッピング、メニューや食材の変更がございます。

村の小さなピザ屋さん 和 (なごみ) TEL.080-9572-9240

〒382-0825 長野県上高井郡高山村大字高井4994-9

営業時間/11:00~14:00(Lo.13:30)ランチ(前日までの予約制)

定休日/木・金曜日(臨時休業・冬期間の天候による休業あり。電話確認のうえご利用下さい。)

座席数/12~15席 駐車場/6台 店内食券制のセルフサービスです。

