

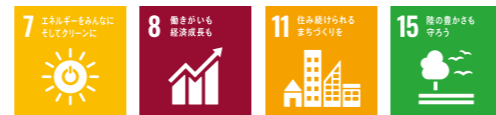


食を煉瓦で豊かに操る
石窯ピッツァ・パン・グリルでぐんまを発信

増田煉瓦株式会社

前橋市

- ▶ 代表者：増田 晋一
- ▶ 設立年月日：1917年2月1日
- ▶ 資本金：1,000万円
- ▶ 従業員数：13人
- ▶ 住所：前橋市石倉町4-18-11
- ▶ TEL：027-251-5824
- ▶ Mail：info@masudarenga.co.jp
- ▶ URL：http://masudarenga.co.jp



当社HPへは
こちらから→

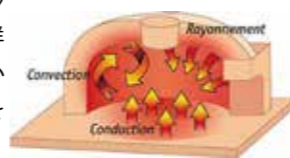


企業紹介

利根川流域の粘土で焼いた地産地消の煉瓦事業を大正6年に起業し、平成では、石窯ピッツァブームを日本中に展開してきました。「日本古来のかまど=釜文化」×「欧米のオープン=窯文化」を融合させたのが、当社独自の煉瓦石窯です。煉瓦屋104年の実績から生まれた石窯は、素材を海外から取寄せ、工房では煉瓦工・タイル工・石工・溶接工の職人らと、ピッツァ職人やパン職人らの経験と実績からピッツァ窯・パン窯・グリル窯・かまど等の企画・設計・製造・販売・メンテナンスといったサービスを展開しています。
H25年 ビジネスプランコンテスト大賞受賞
H26年 地域産業資源活用事業認定
H28年 がんばる中小企業・小規模事業者300社選定

経緯・背景

BeBRICK bake & eat 石窯ブランドBeBRICKは、bake & eat のコンセプトのもと、[bake]は焼く⇒煉瓦⇒石窯⇒かまど・パン窯・ピザ窯・グリル窯・バーベキュー等の環境づくりで[eat]の楽しみを共有できます。大地の土で造った石窯は、群馬独自の素晴らしい食材と森の木の薪燃料で焼きあげた炎と熾火による大きな熱とのコラボで、視・聴・嗅・味・触の五感からの演出された調理を楽しむことができます。地域と地域を点から面に広げた石窯のネットワークをつくりながら、もっと群馬の良さを知ってほしいという思いで、オーダーメイドの商品開発をはじめました。



具体的な取組

■ご当地ピッツァの商品開発と調理指導のお手伝い

石窯を中心とした地域活性化の黒衣として、地元の食材(小麦・野菜・肉・味噌等)をベースにご当地ピッツァの商品開発とその商品が地元の方に調理できるような調理指導のお手伝いを行ってきました。

特にピッツァは生地が重要なので、当社オリジナルの冷凍生地玉を商品化することで品質の安定と供給が維持できるように対応しています。群馬県内に点在している石窯のネットワーク化を構築し、粉文化ぐんまとして一体感のある取組をプロデュースする中でまだまだそれぞれの地域で伸びしろがあります。

群馬県内での取組の一例として：

- ①ピザハウス (道の駅 川場田園プラザ内)・ふじやまピレジ(川場村)
 - ②道の駅 甘楽・御殿前レストランPRETORIO(甘楽町)
 - ③道の駅 尾瀬かたしな 村民キッチン (片品村)
 - ④Sweet Grass (有)きたもっく (長野原町)
 - ⑤浅間酒造観光センター (長野原町)
 - ⑥木の実幼稚園 元総社幼稚園 まちなかピザ工房(前橋市)
- ほか、飲食店・ホテル・調理師学校・個人邸・別荘等



ピザハウス



道の駅 甘楽



道の駅 尾瀬かたしな



浅間酒造観光センター

成果・効果

それぞれの地域の特徴と魅力を生かした石窯サービスを創造・発信するように努め、ものづくり・ひとづくり・まちづくりに関わりながら各地域の魅力を発揮できるような商品提案を目指し、ユーザー様と一緒に取り組んできました。

成果・効果の実例として：

- ①世田谷川場ふるさと公社：ピッツァ研修にイタリア研修をプロデュースし、以降継続的な技術研鑽のもと安定した品質を維持し、薪火調理を加え、川場の魅力を食で演出しています。
- ②甘楽町：姉妹都市チェルタルド市マークを付したピッツァ窯を道の駅に設置。甘楽町オリジナルの生地玉を使用。農家レストランでも甘楽の魅力を手ごろな価格で味わえます。
- ③(有)きたもっく (Sweet Grass・あさまの薪)：薪窯調理と炎の演出を楽しむ空間で地元の薪や食材等の産業資源を知っていただく場として、北軽井沢ならではの楽しみ方を発信しています。
- ④キングオブピッツァイン前橋：地元食材を生かしたピッツァの技術向上を目的に飲食店・関連業者・学校・ボランティアと協力しピッツァコンテストを開催。ピッツァが食文化として期待されています。
- ⑤地域おこし協力隊から地元根付いた下仁田町「オーダーメイド」や、みなかみ町「匠の里」等と連携して取り組んでいます。



川場スタッフイタリアピッツァ研修



スイートグラス内コテージの薪窯



キングオブピッツァイン前橋

当社にとってのSDGsと、その展望

当社の持続可能な開発目標としては、小麦はじめたくさんの産業資源を知っていただくプロセスとともに、各地域の皆さんに参加してもらい、地元で石窯を普及させるように実技指導等を重ね、高付加価値な事業を展開して根付かせたいと考えています。地産地消や食育等を楽しくして、地域のどなたもが参加できるような石窯調理を目指し、群馬の食と高品質な熱源としての薪を知ってもらいたいと思っております。日常でも災害時でも使える経験と知恵を身に付けるツールとして、持続的な食と火と煉瓦を開発していきます。まさにBAKE&EAT(炎の調理と食)が当社のSDGsです。