



ひる とうま



町商工会が作成したグルメ観光マップに沿って町内の飲食店を商工会員が紹介していくという動画企画「ひるとうま よるとうま」の第2回目のロケが1月18日、「ピザハウス ココペリ」で実施されました。

ご夫婦で営まれ、自然に囲まれたお店「ピザハウス ココペリ」。オーナーの樋田守昭さんと奥さん 久美子さんが友人の協力のもと、自ら森を切り開き2001年にオープン。その際に伐採した木を使用して開店から2年後には、現在のお店を建て、テーブルや椅子もその木で制作されました。店内の大きな窓からは、大雪山を眺めることができます。四季折々の風景を楽しみながら、美味しい料理を堪能する時間は至福の時だと樋田さんは話します。

今回は、「生地と具材とソースのバランスが抜群」とオーナー自慢のミックスピザのほか、人気メニューであるトマトとモツアレラのサラダ、フォカッチャ（オリーブオイルと塩のみで焼いたピザ生地）、カルボナーラ（シシリアンルージュ使用）、ブラッドオレンジジュース（イタリア直送）、アッフォガード（バニラアイスにエスプレッソをかけて食べるデザート）の7品をいただきました。

カルボナーラは、羊のチーズをすりおろして食べるというのが本場の主流なのですが、癖が強く好き嫌いがハッキリしてしまうため、ココペリでは、多くの人に好んでもらおうと3種のチーズをブレンドし食べやすく工夫を凝らしています。トマトとモツアレラのサラダには、生トマトだけでなくセミドライトマトのペーストやドライトマトも使用し、ドレッシングは自家製であることなど、各メニューの特徴を説明していただきました。

「見つけづらい場所」

「それがいい！ナビですぐたどり着ける便利な時代ですが、本当にこの道で合っているの？」と探し当てる感じが一つの楽しみになるのでは」と旅好きの守昭さんにはこやかに語ります。お客さんから、分かりやすい看板や駐車場拡大の提案をいただくこともあるそうですが、できる限り自然をありのままに残したいという思いから現状維持に至っているこだわりを明かしました。

「店名「ココペリ」の由来と込めた思い」

イタリア語で素敵な店名をと悩んでいた守昭さんでしたが、久美子さんが考案したのは「ココペリ」でした。イタリア語で「ココペリ」とはネイティブアメリカンに伝わる妖精で「背中から幸福の種をまく」と語り継がれており、店名には「自ら切り開いたこの土地に自分たちの力で幸福の種をまいていこう」という思いが込められています。関東出身のお二人は「当麻には埋もれている魅力がいっぱい。その魅力をお店とともに広めていければいいな」と思っており、ここに開店しました。今後は店内でイベントもやってみたいですし」と当麻にお店を開こうと決意した決め手とこれからの展望を語りました。

●「ピザハウス ココペリ」 とうま山スキー場前(当麻町中央6区) ☎84-5938

営業時間／午前11時～午後3時・午後5時～10時(ラストオーダー)／午後3時・午後9時

定休日／火曜日 テイクアウト／可



YouTube



～ 「ピザハウス ココペリ」 編 ～

出演

佐々木 利光 長谷川 浩保
中富 正私 今成 優仁

※番組はYouTube (https://www.youtube.com/user/TohmaTownHokkaido) で公開中。ホームページでもお店紹介を行っています。