

『レストラン紹介』 第32回

Pizza Bistro (ピッツァ ビストロ)



今回は Vieiralves 地区にある **Pizza Bistro** へ。

Pizza と言えば Rodizio (食べ放題) や Kids Space のあるような大型店舗が主流なのですが、あえて Bistro と付けるピザ屋とは? という興味で取材してきました。

場所は Vieiralves のメインストリート João Valério の真ん中当たりの Pague Menos (ドラッグストア) の角を左に入ったところ。車の多い道ですが、ひっそりと目立たずに民家のような佇まい。

7時の開店と同時に入店して、いつも通りビールを注文 (このビールがちょっと面白い*後述) しつつ、オーナー 婦人 **Valeska Paiva** さんに話を聞きました。この店を開けてすでに3年が経っており、現在2店目を Morada do Sol に開けたそうです。すでに3店目のアイデアも練っており、Paiva さん夫妻のビジネスは順調といえそうです。



以前は石油卸会社で働いていたご主人の Kelson さん、退職を機にレストランビジネスに参入、サンパウロまでピザ修行に行き、戻ってからこの場所にレストランを開いたそうです。以前は州政府関係の機関が間借りしていた建物だそうで、開店に合わせて大掛かりなリフォームをしたのだとか。

ピザは「**基本に忠実に**」「**良い食材を使う**」の2つを大切にしているそうで、その丁寧さが認められ、**Best Gourmet Club (ネット上のレストランガイド)** で**最優秀賞を受賞**したそうです。いつも通り、オーナーのお勧めに従って注文を決めていきます。

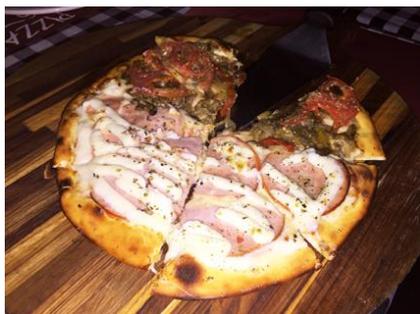


おつまみ **Crostini (R\$21)** 薄いピザの生地をパルメザンチーズを載せてパリパリに焼いたもので、おせんべいてきにパリパリやりながらビールが進みます。

このビールですが、普通のビール以外にサンパウロ郊外 **Jundiai** で製造している手作りビールを置いてあり、**6種類**から選ぶ個性的なビールを楽しめます (**600ml 各種 R\$25 から**)。ほかの店では見たことがなく、取りあえずこのビールを飲むためだけでも、来る価値はあるかも。

続けてピザはファミリータイプの特大 (**R\$89**) を、4種類のトッピングで楽しめます。この時トッピングの一つに選んだ **Camarão (エビ)** は特筆ものでした。ぷりぷりのエビとホワイトソースの組み合わせは他では食べたことのない味。お勧めです (これをメインにすると料金は少し上がるようです)。





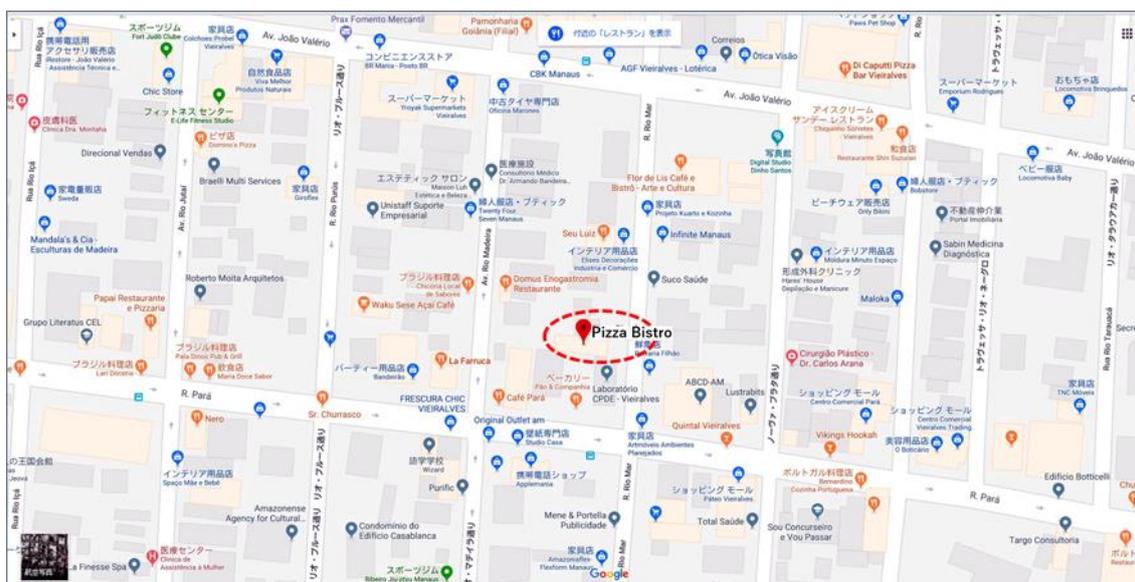
まだ食べたりないということで、スモール (R\$45) を1枚追加。こちらはベリンジェーラ (なす) と Lombo com Catupiry で頂きました。

エビのホワイトソース以外は、正直なところ特に驚きはありませんでしたが、良く行くピザ屋さんはワンパターンになりやすいので、たまに雰囲気を変えるということでは良い選択肢になると思います。ぜひ行ってみてください。

気になるお代は365レアルとピザにしては高め、と言いたいところですが、いつものごとくこのうち195レアルはビール代でしたので、飲み物を抜かせば一人60レアル弱と、ごく全うなお値段でした。



※ 本インタビューは2018年11月9日に実施されたものです。



Pizza Bistro

所在地：Rua Rio Mar, 115 - Nossa Sra. das Gracas

電話： (092) 3348-5758

営業日：火曜～日曜 (夕食のみ)

営業時間：19時～23時まで。