

『レストラン紹介』 第69回

Loppiano Pizza (ロッピーアーノ ピッツァ)



Loppiano Pizza (ロッピーアーノ ピッツァ) は1994年創業の、マナウアラなら知らない人がいないくらい有名な老舗のピッツェリアです。創業者でありオーナーの Rogério Cunha (ホジェリオ・クーニャ)、Lourdinha Cunha (ルルジーニャ・クーニャ) 夫妻は、両親が経営していた軽食店 Ziza's で培った経験と、ルルジーニャ氏がイタリア滞在中に

学んだ本場の技術を活かして当地に根差した新しい食文化を築くために、イタリアの伝統とアマゾンの豊かな食材を取り入れて新たな味を生み出しました。生地は本場の製法を守りつつ、伝統的なトッピング・メニュー以外にも、地元ならではの魚介や果物を取り入れた唯一無二の味わいが特徴です。薪窯で焼き上げるピッツァは香ばしい風味と独特の食感です。創業から30年以上を経た現在、Loppiano Pizza はマナウス



市民にとってなくてはならないお店として愛されています。単なる飲食店ではなく、団体や家族間のイベントにも使われ、訪れる人々に特別な時間を届け続けています。



店内は広々とした造りが特徴で、道に面したテラス席、窯前のテーブル席に、パーティーなどに使える広めの中二階、そして中二階奥にはキッズスペースもあり家庭的で温かみのある造りとなっていて、自宅のリビングにいるような安心感があり、落ち着いて食事を楽しむことができます。さらに、スタッフは、ひとつの家族のように協力し合って、くつろげる温かな雰囲気を提供しています。

私たちは薪窯前のテーブルに座りました。職人が直火でピザを焼き上げる様子は臨場感たっぷり。香ばしい匂いが店内に広がり、食欲をそそります。金曜日の夜ともなると、20時以降には家族連れが多く訪れ、賑やかでありながらも和やかな空気が漂っていました。



今回注文したのは **DISCO PIZZA** の単品に加え、ハーフ&ハーフの組み合わせで

LOPPIANO+ MUSSARELA、TOSCANA ARGENTINA+ RUCULA com TOMATE SECO、

CAMARÃO+TACACÁ を選びました。多彩なメニューの中から自分好みの組み合わせを選べる楽しさがあり、注文する段階からワクワク感が広がります。特に印象的だったのは、パラ州やアマゾン州で親しまれている **TACACÁ**（タカカー マンジョーカ芋の搾り汁を発酵させた調味料 **TUCUPÍ** とジャンプの葉のスープ）を使用した珍しいピッツァ。地元ならではの食材を活かしたこの一品は、ここでしか味わえない特別なピッツァでおすすめの一品です。今回は、7名でピッツァに加え **CHOPP** を 13 杯、ビール大瓶 1 本で 942 レアル、一人 135 レアルとリーズナブル。

**DISCO PIZZA****LOPPIANO / MUSSARELA****TOSCANA ARGENTINA /
RUCULA com TOMATE SECO****CAMARÃO / TACACÁ**

気軽に入店でき、長年にわたって地元にも愛されているこのお店は、ピッツァだけでも定番のイタリアン・ピッツァからアマゾンならではの食材を取り入れたオリジナル・ピッツァまで幅広く揃っています。薪窯で焼き上げられた香ばしいピッツァを囲みながら、落ち着いた雰囲気の中で食事以上の価値を提供してくれるお店のひとつです。予約を入れて大人数のパーティーにも対応可能なおすすめのお店です。



Loppiano Pizza

<所在地> Esquina com Rua Major Gabriel, Av. Ayrão 1080 - Praça 14 de Janeiro

<電話> (92) 3642-1234

<営業時間> 日曜日 ~ 木曜日 17:00 ~ 22:30
金曜日 土曜日 17:00 ~ 23:00

<駐車場> 有り (入り口正面向い側 (Av. Ayrão) に 20 台程度)

<SNS 情報> Instagram [Loppiano Pizza Manaus \(@loppianopizza\)](https://www.instagram.com/loppianopizza)



※本取材は 2026 年 2 月 20 日に実施されたものです。