

旬の素材と薪の風味を閉じ込めた

# 焼き立てのピザを 一番おいしく召し上がる方法

## 自然解凍で調理

袋のまま1時間ほど自然解凍  
してください。

お急ぎの方や、柔らかめが好みの方は、冷凍状態から電子レンジ500Wで2~3分温めてください。(電子レンジはしっとりと仕上がりますが、冷めると固くなりますので、お早めにお召し上がりください。)



## フライパンで3~5分

自然解凍後、袋から取り出しフライパンにそのままのせます。  
オイルは入れずに中火でタマをして3~5分程度温めます。  
焦げやすいので時折フライパンを揺すってください。  
焼きたての風味を楽しむ場合は、チーズやトマトがツツツとしたら出来上がりとなります。



## 薪窯ピザのベジトマ

岩泉店

027-0501下閉伊郡  
岩泉町岩泉沢廻35-2



インスタ岩泉店QR

盛岡店

020-0884  
盛岡市神明町5-16



インスタ盛岡店QR



株式会社 プルージック



株式会社 プルージックは伐採木有効利用の一貫として  
岩泉町にある薪窯ピザのベジトマの薪として有効活用しております。



# ベジトマ

VEGITOMA

Using only high-quality wood from felled trees as firewood.  
Vejitoima's pizza is baked with plenty of ingredients  
from Iwazumi, a treasure trove of food. The scent of the wood  
also brings out the flavor. Enjoy the freshly baked taste at home.

岩手県岩泉町で

「食」からはじまる資源活用





# 薪窯ピザのベジトマは、

**自然豊かな岩泉から  
伐採で出た木々を再利用したい!  
その思いからはじめました。**

私たち薪窯ピザのベジトマは、特殊伐採で出た木材を再利用し、自前で薪に変えピザを作っています。

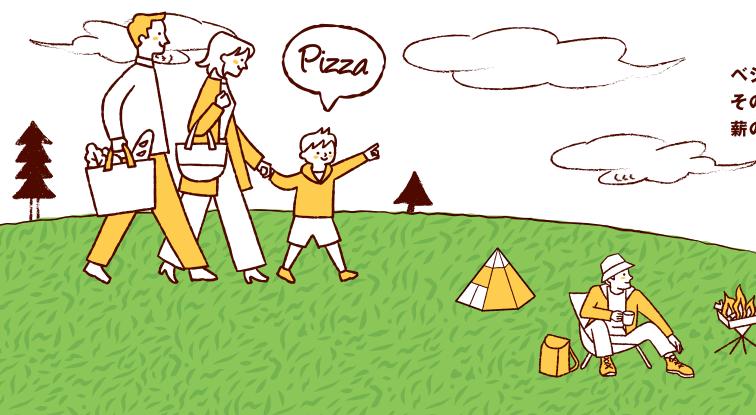
関連会社である特殊伐採<sup>\*</sup>の株式会社ブルージックでは最後に木材を廃材にする作業がありました。

伐採される木々にはお子様のお祝いで植樹など想い出深いものが多く、長年愛でてきた木々を廃棄というカタチで終えることは悲しいことだと感じていました。

そこで私たちは、その木材を無駄にせず再生可能なエネルギー源にできないか?と考えました。

薪という新たな資源に変えることにより、岩泉の地で食に携わる事から自然資源の有効活用と環境保護を両立し、持続可能なモデルを目指しています。

※特殊伐採とは、クレーン車、ロープ高所作業による伐採方法になります。伐採された木材の一部は廃棄されてしまうことが多いです。関連会社である、特殊伐採の株式会社ブルージックより木材を受け入れております。



**ムダなく資源と時間も  
しっかりと使うということ。**

伐採した木材を活用した薪でピザを作るー。

すべては限りある資源を大切にしたい思いからはじめました。

薪はナラ、ケヤキ、サクラなど広葉樹を使用して含水率18%以下まで約2年ほど乾燥させることで、しっかりとした薪になります。また薪窯は遠赤外線で90秒と短時間で焼き上げます。

そのことでグルタミン酸が増え、薪と食材の風味を引き出すことがベジトマのヒミツです。



**保存料無添加・無着色の食材、  
薪の香ばしさもギュッと!**

無農薬栽培にこだわる岩泉マルシェのトマトを使った自家製ソースを使用。また、岩手県産の食材を中心とした季節を感じる豊かな食事を提案します。

他には味わえない風味豊かなクリスピーピザをお楽しみください。

また瞬間冷凍ピザも販売していますので、遠方の方やご友人同士でも"焼きたての風味"を楽しめます。

季節を感じる食材を使用

