

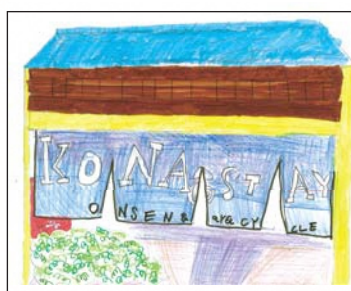


すごーい!  
いいね#150円

自転車が入れるホテル

# KONA STAY

【コナステイ伊豆長岡】伊豆の国市古奈307 ☎055-948-0055



コナステイは、2019年の3月25日にできた新しいホテルです。案内してくれた人は、鈴木香織(すずきかおり)さんです。コナステイのキーワードは「自転車」です。そのため、このホテルでは自転車を部屋に入れることができます。それと、自転車を貸してもらう事もできます。

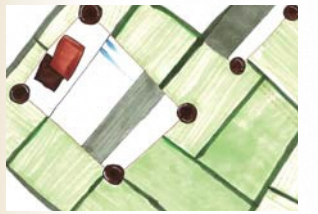


自転車が入れる部屋に入れられる!!

取材/朱莉・あすみ・佳音・隼也・大智・也実・ひなの・真子・桃花・侑香  
文/あすみ  
イラスト/朱莉・あすみ・也実・真子・桃花・侑香  
写真/朱莉・大智・也実・ひなの・桃花

もっちゃん新聞

和室にベッド?!  
お部屋に行きました。ビックリしたことは、和室にベッドがあることです。他にはお風呂のスペースがシャワーブースになっていたり、お風呂は、源泉掛け流しのお風呂があります。



コナステイは「旅館創生」「地域活性化」  
コナステイがあるところは昔、創業50年の旅館でした。ではなぜ旅館がコナステイになったのでしょうか?それはコナステイのテーマ「旅館創生」です。これが前に旅館だった事と関係があります。旅館創生とは、旅館が潰れると、あり直してホテルにすることで、3月にできたコナステイも、旅館創生したホテルです。2つ目のテーマは、「地域活性化」です。街の人しか知らないような所をもっとみんなに知ってもらいたいからだと思います。自転車を借りられるだけでなく、自室にも、思いつたアイデアがすぐそこ!!なんだが興味湧いてきませんか?

KONA STAY



コナステイでは、前の旅館のまの所と、新しく作った所があります。なので、和と洋が混ざった感じになっています。他にもびっくりした事があります。それはお部屋にスマホがあった事です。このスマホは、お客さんが無料で使えるスマホです。  
なので、電話をかけたリインターネットを見たりする事ができます。「無料」というのが、すごいと思いました。  
一番安いドミトリーのお部屋の料金は、朝食付きで3,300円です。

KONA STAY



地元で愛され20周年!  
ナポリピッツァ&生パスタ専門店ピッツァ作り体験

# POMODORO

Italian Restaurant & Dining Bar



ピッツァ職人は夢のある仕事だぜ!  
ポモドローは開業20年のピッツァが食べられるお店でお店をやっている人は村越さんご夫婦です。



【Dining Bar POMODORO(ポモドロー)】  
伊豆の国市古奈264-4 ☎:055-947-4181  
営業時間 ランチ 11:00~14:30(L.O.14:00)  
ディナー 17:30~22:30(L.O.22:00)  
【日・祝日】11:00~21:00(通し営業)  
定休日/月曜日

生地は生き物!  
日によって温度によってちがう仕事は効率と下準備が大事!計りなんかいらない!

大変!最初は硬いかんじ。すと練るとボールを押さえている左手が痛くなります。

空気をいれるように上から下に練る。空気をいれればふわふわになるよ!

ピッツァ作りはそんなに甘くない!!

1時間練り続ける!

材料は、小麦粉1.8kg。中性水1L。塩50g生イースト3gです。まずは生地作りです。こねるのは1時間です。空気と体温を入れながらねばりが出るまでこねます。私は1時間こね続けるのがすごいと思いました。「手が疲れないのかなあ。」と思いました。



ここで問題です!  
ピザとピッツァの違いは何でしょう?  
正解は、ピザはアメリカの料理で具がたくさん乗っています。ピッツァはイタリアの料理で、具がありません。なので、生地を楽しむそうです。今回は、ピッツァのマルゲリータを作る事になりました。

みんなで質問!  
Q:家にオーブンがない場合はどうすればいいですか?  
A:油で揚げる「揚げピッツァ」がいいよ!  
Q:お店の名前の由来は?  
A:イタリアの「トマト」という意味  
Q:「マルゲリータ」の名前の由来は?  
A:イタリア王妃が「おいしい!」と言ってその人の名前が「マルゲリータ」だったから

どれだけ生地を触らないでできるか!

丸い生地を指のやわらかい所で押しながら伸ばすのですが、触るたびに固くなってしまいます。すると村越さんが「どれだけ生地を触らないかってことさ」と言いました。  
伸ばした生地の上に、トマトソースを塗り、チーズとパルメザンを乗せ、オリーブオイルをたらしました。そして600°Cの石窯で90秒焼きます。焼きあがったマルゲリータは、いい具合の焦げ加減ですごくおいしかったです。

ふちの部分はコルニョーネ!

生地を練る時、空気を生地に入れることでコルニョーネ(外側のふち)の中には空洞ができて、村越さんのように上手な人が作ると焼いた時フワフワになります。下手な人が作ると固くなってしまいます。



ピッツァ作りはちょっとたいへん!!



取材/朱莉・あすみ・佳音・隼也・大智・也実・ひなの・真子・桃花・侑香  
文/あすみ  
イラスト/朱莉・あすみ・佳音・隼也・也実・ひなの・桃花・侑香  
写真/朱莉・也実・ひなの・桃花



村越さんが生地の形をハート形にしてくれました!



トマトソースと溶けたチーズともちっとした生地がすごくおいしかったです!