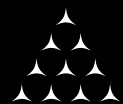




火をあやつるピザ窯

Dogama



能登の恵みと
職人技でうまれた
珪藻土ピザ窯



能登半島の豊かな恵みである珪藻土と、伝統の職人技を使った製品を生み出す活動“Noto Earthenware Project”が始まりました。そして「能登スタンダード」は自然の力を活かす能登のモノづくりの基本。

Dogamaは昔ながらの知恵を大切に受け継いでいます。

土

能登の珪藻土

×

知恵

伝統の職人技

||

「能登スタンダード」

Dogama おいしさの5つのひみつ

能登の珪藻土は、古くから七輪などに使用されている断熱性や吸着性にすぐれた特殊な土です。その最大の特長は、たくさんの空気のあること。そこから、珪藻土ピザ窯だからできる「おいしさ」が生まれます。

1 火をあやつるピザ窯

珪藻土がコントロール

生地の香ばしさ、食材のうまみ、シンプルゆえに、ピザづくりは奥が深い。珪藻土がピザを焼くのに最適な条件を自然の力でコントロールします。

2 炭火のおいしさ

パリッとした食感とうまみ

炭の遠赤外線効果で、素早く中まで火を通すので、食材のうまみを逃しません。さらに、炭に含まれる有機酸類が付着してうまみが増します。

3 目の前でピザを焼く楽しさ

設置がカンタン

目の前で焼き上げる臨場感もおいしさです。配管や煙突などがないため、設置の場所を選びません。室内はもちろん、屋外でも活躍します。

4 使いやすさとコストパフォーマンス

熱をとじ込める断熱性

珪藻土は断熱性が高いため、窯に触れても火傷などの心配がありません。また、窯の中は熱効率がよく、燃料の炭をムダなく使うことができます。

5 カスタマイズ

ピッツァ職人のこだわり

提供するピザによる微妙な違いやお店の使い方・雰囲気に合わせて、カスタマイズも可能。ピッツァ職人のこだわりの焼き具合を実現します。



Dogama K

珪藻土レンガピザ窯

本体サイズ：W690 × H430 × D710mm
 重さ：80kg
 調理能力：1枚あたり1～5分
 庫内温度：300～450℃（調整可）
 ※別売でキャスター付き専用スタンドがあります



Dogama D

珪藻土切り出しピザ窯

本体サイズ：φ380 × H425mm
 重さ：約22kg
 調理能力：1枚あたり3～7分
 庫内温度：300～450℃（調整可）



能登珪藻土研究会

NOTO EARTHENWARE PROJECT

能登珪藻土研究会は、能登の珪藻土を使った新たなプロダクトを考えるために2009年に発足しました。長い時間をかけて能登の自然が育んだ珪藻土は、呼吸する土。くらしを豊かにする可能性をたくさん秘めています。

〒926-8642 石川県七尾市三島町70-1 七尾商工会議所内
 TEL 0767-54-8888 FAX 0767-54-8811

<http://www.noto.or.jp>

[Members 企業13社・4団体]

イソライト工業 株式会社 七尾工場	マホー工業 株式会社
株式会社 イソライト住機	丸越工業 株式会社
株式会社 鍵主工業	マルマン工業 株式会社
太成工業 株式会社	有限会社 丸和工業
太陽断熱煉瓦工業所	石川県産業創出支援機構 (販路開拓支援)
能登ダイヤ工業 株式会社	石川県工業試験場(技術支援)
能登燃焼器工業 株式会社	七尾商工会議所
日ノ丸窯業 株式会社 能登工場	珠洲商工会議所
富士断熱工業 株式会社	