

正統拿坡里Pizza的定義

為了讓更多消費者可以瞭解正統拿坡里Pizza (Pizza Napoletana) 的辨識方法, 坡里披薩職人協會 (Associazione Pizzaiuoli Napoletani, APN) 以及 拿坡里披薩協會 (Associazione Verace Pizza Napoletana, AVPN) 都有對正統拿坡里Pizza的製作方式做定義, 根據這個定義以及規範製作出來的拿坡里Pizza, Pizza外圍的餅皮是外厚有彈性, 而且有一點一點的焦黑虎斑, 而中間是有加上, 橄欖油, 水牛莫扎瑞拉起司, 番茄醬, 羅勒葉的濕軟薄麵皮。外厚內濕就是正統拿坡里Pizza特徵



Pizza的起源也是西西里島?

Pizza並不是一開始上面就鋪有番茄醬跟真扎瑞拉起司。Pizza剛開始的原型是從土窯烤出的板麵包 (Flat bread), 而當時的人會在板麵包上盛放, 豬油, 大蒜, 洋葱等食材。板麵包在那時的拿坡里希臘人居住區是一個非常快速且便宜的食物。而板麵包也有很多種類, 最早Pizza原型的板麵包, 據說就是起源於西西里島上一個叫做Sfincione的板麵包。

義大利原本沒出產番茄?

看到義大利國旗, 大家就會聯想到番茄, 其實在很久之前義大利原本沒有種植番茄, 番茄其實是南美安地斯山脈的高原植物, 後來在16世紀, 番茄被西班牙的遠征艦隊從美洲帶回歐洲之後, 才轉傳一直到16世紀中, 才被帶到義大利種植。

貴族們跟Pizza的故事

不少貴族也喜歡Pizza這平民美食。1759年在位的拿坡里國王Ferdinando 4世, 熱愛Pizza的程度到在宮殿裏面架設了Pizza窯爐。1889年義大利國王Umberto 1世的夫人, 瑪格麗特王妃在參訪拿坡里時, 因為吃膩了當時貴族常吃的法國料理, 所以就找了Pizza職人做了三個Pizza, 其中一個就是餡料有, 番茄, 真扎瑞拉起司, 羅勒葉的Pizza, 因為瑪格麗特王妃很喜歡這個Pizza, 所以後來就把這個Pizza的命名改為瑪格麗特Pizza。

拿坡里Pizza傳到全義大利也是最近的事

1950年開始到1960年, 住在南部的義大利人開始往義大利北部移動工作, 而故鄉在南義大利離鄉背井的移民, 也同時把南部包括拿坡里Pizza等地方料理, 帶到義大利北部去。為了慰藉這些離家工作的移民, 義大利餐廳也開始提供各式各樣的義大利地方料理給移民, 拿坡里Pizza才開始在南義大利之外的義大利其他區域打出知名度來。其實所有的義大利人開始知道這種外厚內濕的拿坡里Pizza (Pizza Napoletana) 也是最近50年的事。義大利人在1970年代其實不太在家之外的場所用餐, 每個月在外用餐的費錢大約只佔整月的10%不到, 因為都是習慣在家用餐, 所以就習慣把當地的食材或是食品文化融入餐點內。

在拿坡里吃Pizza其實不用手?

Pizza在亞洲的食用方式受到美國文化很深的影響, 吃Pizza的時候習慣用手直接拿著Pizza食用, 並且整片Pizza會跟朋友一起分享。不過拿坡里Pizza在拿坡里當地的食用方式卻跟亞洲完全不同。拿坡里人不用手拿Pizza, 他們是用刀子跟叉子, 類似吃牛排的方式吃Pizza, 拿坡里人也不會分享自己的Pizza給其他人, 每個人都用刀叉吃自己的Pizza, 初次到拿坡里旅行的人應該都會對這個拿坡里當地最正統的Pizza食用方式覺得驚訝。

Pizza流傳到美國

雖然19世紀初期美國就有Pizza在銷售, 但二次世界大戰後, 從義大利返回美國的美國大兵才是把Pizza的文化帶入美國家庭的推手。另外美國人也在Pizza上發揮嶄新的創意, 像是把Pizza放入鐵盤再推入隧道烤箱烤等大量生產方式, 因為食量大, 在放上大量餡料後, 避免Pizza餅皮無法承載破裂, 就把Pizza中間的餅皮做成有厚度的厚皮。再配合美國的多國籍食品文化, 開發出配合不同文化都可以享用的多種餡料 (像是鳳梨, 香腸, 美乃滋等等)。

TAIPEI 23 PIZZA MAP

Pizza Napoletana 第18屆世界杯PIZZA大賽 國際組 獲獎冠軍店

2010年之後, 台灣的正統拿坡里Pizza (Pizza Napoletana) 產業開始萌芽陸續有不少選手在國際比賽中獲獎世界冠軍等級的拿坡里Pizza, 不用出國在台灣街頭就可以吃到世界水準Pizza! 正統拿坡里Pizza的店家也陸續在街頭出現, 這邊的23家特色意式Pizza品牌帶你體驗職人技術帶來的特色意式文化



BANCO 地圖評分 4.2

店舖數: 3
評論數: 857
瑪格麗特: 190

佛卡夏無限續加/生義大利麵
龍眼木材燒蒸爐/女冠軍廚師
咖啡25元續杯/多款白葡萄酒

五星飯店才有的義大利羅馬烤豬料理



GINO 地圖評分 4.2

店舖數: 4
評論數: 942
瑪格麗特: 180

真的是太美味/適合多人聚餐/
外場服務很棒/沒踩過雷/
真材實料/裝潢用心

充滿義大利風情的中捲墨魚Pasta



POSTO 地圖評分 4.5

店舖數: 1
評論數: 468
瑪格麗特: 160

這家是冠軍/有種香味/
蠻划算的/CP值很高/
適合聚會/上菜快速/辣油好吃/
卡普托杯獲獎海味檸檬魚沙丁魚



Pizza Napoletana - 正統拿坡里 虎斑餅皮 南義大利風情就來這邊體驗

90 SEC 地圖評分 4.9

店舖數: 1
評論數: 67
瑪格麗特: 168

雨天及宵夜的好選擇/冠軍主廚
可愛的pizza小店/好吃不衝突
食材包裝講究/包裝很潮

Cin Cin Osteria 地圖評分 4.4

店舖數: 2
評論數: 1,152
瑪格麗特: 238

爽口/口味清淡卻讓人回味
吃多了也不膩/滑順又綿軟
義式溫馨小餐館/聚餐吃

Solo 地圖評分 4.0

店舖數: 1
評論數: 1,238
瑪格麗特: 168

真便宜/裏邊的很到位/很欣賞
整體相當搭配/氣氛溫馨
世界冠軍級披薩/滿滿的用心

PINO 地圖評分 4.0

店舖數: 1
評論數: 717
瑪格麗特: 320

適合全家/軟嫩入味/有功夫
好吃/大人小孩的口味都有
挺飽足/意外的美味/厲害主廚

Botega del vin 地圖評分 4.3

店舖數: 1
評論數: 1,070
瑪格麗特: 420

稱職開胃菜/軟嫩不膩/鮮嫩
無懈可擊/外酥內嫩/不虛此行
驚喜/活潑輕鬆/咬越越香

Buono Bella 地圖評分 4.0

店舖數: 2
評論數: 348
瑪格麗特: 250

環境優美採光佳/口味簡單/
逸跳大湖公園/空間有夠大/
讓人覺得舒服/景色宜人

OGGI 地圖評分 4.2

店舖數: 3
評論數: 870
瑪格麗特: 190

不同餅皮的披薩/炸物好吃
吃多了也不膩/滑順又綿軟
高品質烤爐/食材很夠份量

Rosmarino 地圖評分 4.2

店舖數: 1
評論數: 382
瑪格麗特: 330

軟嫩多汁/氣泡水加的很動
非常穩定/停個自動作快
絕對不踩雷/能量與滿足感

Bianca 地圖評分 4.8

店舖數: 1
評論數: 93
瑪格麗特: 180

很真實/會Q中心軟軟/嚼麵香/
推薦餐廳的水平/豪邁奔放
經驗滿分/對食材平衡的用心

PizzaPub 地圖評分 4.1

店舖數: 1
評論數: 671
瑪格麗特: 600

感覺很快樂/樸實無華卻不枯燥
配套餐划算/佈置很棒/好吃
味道恰到好處/餅皮鬆軟

SALTO 地圖評分 4.2

店舖數: 1
評論數: 548
瑪格麗特: 180

最好吃披薩/價格公道/特色產品
令人驚艷/每一樣都好/薄皮
清淡清香撲鼻/起司的軟軟鹹香

Faust 地圖評分 4.3

店舖數: 1
評論數: 319
瑪格麗特: 240

值得到訪/調味恰好處
低調樸實結實不絕/用心經營
有個性的小店/豐富的擇動

Gusto 地圖評分 4.6

店舖數: 1
評論數: 828
瑪格麗特: 249

非常不簡單/絕對不會出錯
色彩豐富/內心有點小激動/真心
純熟的技術/業友友善/異國氣息

Bellini 地圖評分 4.2

店舖數: 9
評論數: 536
瑪格麗特: 360

沒什麼負評/給滿分/美味饕餮
不得了/氣氛到位/超過期待值
服務人員親切熱情/賓至如歸

OSTERIA BY ANGIE 地圖評分 4.1

店舖數: 2
評論數: 638
瑪格麗特: 390

完全沒有地雷/讚不絕口
尊榮的感受/好吃義大利菜
品質到頂/精美/環境優雅

Ziga Zaga 地圖評分 4.2

店舖數: 1
評論數: 585
瑪格麗特: 520

都不錯/回訪過很多次/
都是手工/餅皮濕潤充滿嚼勁/
餅皮香/專業親切/辣油好吃/

Cura 地圖評分 4.7

店舖數: 1
評論數: 905
瑪格麗特: 198

評價極高/食材非常新鮮/
麵皮烤得鬆軟適度/自然的香氣
濃郁的蛋香/服務快速周到/

Tre 地圖評分 4.2

店舖數: 1
評論數: 1,010
瑪格麗特: 210

環境寬敞挑高/入味/勁道十足/
熱情/很純正/思念家鄉
濃郁不膩口/真材實料/份量大

Primo 地圖評分 4.0

店舖數: 1
評論數: 384
瑪格麗特: 580

完全沒有失望/環境整潔
佐餐酒好喝/不負期待
最能體現功力/各層次感豐富

Bellini 地圖評分 4.2

店舖數: 9
評論數: 536
瑪格麗特: 360

沒什麼負評/給滿分/美味饕餮
不得了/氣氛到位/超過期待值
服務人員親切熱情/賓至如歸

Zoca 地圖評分 4.3

店舖數: 1
評論數: 1,254
瑪格麗特: 310

經典風味/創意且選擇多樣化
口感層次豐富/用料實在/鮮甜
美好體驗/可圈可點/千層麵

讓日本餐飲顧問告訴你! Pizza店經營不容易! Pizza店老闆默默在意的5件事

1 Pizza比一般店難度高
Pizza無論在台灣或是日本, Pizza都不是我們每週都會吃的日常食品。所以要開一家顧客很多的Pizza店很不容易。雖然主打Pizza, 但根據飲食習慣, Pasta還是會賣的比Pizza還要多, 如果Pasta賣太多, 顧客也有可能忘記你其實是Pizza的店, 要穩住來客數以及品牌定位不容易。

2 Pizza顧客久久來一次
由於Pizza不是台灣消費者的日常食品, 所以顧客到你店消費的頻率會比較長, 要用不同方法提高店舖的存在感, 定期的開發新產品, 導入符合台灣消費習慣的Pasta或是飯產品, 或是加強外送等, 這樣就能縮短顧客的消費頻率, 提高每天的店舖來客數。

3 產品命名要簡單易懂
Pizza店常犯的錯誤之一, 就是把國外產品名直接用發音翻譯成中文。其實對顧客而言, 最重要的就是知道這個產品裡面有使用什麼原料, 還有用什麼調理方法。商品名稱還是要能傳遞產品訊息, 顧客才能快速的點餐, 也可以了解這道菜到底有什麼特色。

4 IG等SNS增加存在感
最近在IG時常可看到一些特色Pizza, 有拉麵口味, 或是抹茶口味等, 雖然這些都是短期的期間限定產品, 但這些IG露出還是可以獲得不少網絡聲量, 吸引顧客進來看你的其他商品。在設計產品的時候, 可以試著挑選幾款Pizza, 放入容易在IG上吸引顧客元素, 提高顧客對你的興趣。

5 活用外送外帶的優勢
Pizza跟其他餐飲業態比起, Pizza相對比較不會因為時間或是配送, 而讓商品的外觀以及風味產生變化, 特性上非常適合外帶以及外送。而店舖座位數通常是餐飲業營業額的制約條件, 但可以更積極活用顧客名單, 就可以有機會更擴大外送以及外帶的營業比例。

Pizza要走拿波里式還是美式?



Pizza如果要分類, 大致可分成Pizza發場地的拿波里式Pizza, 還有把Pizza散佈到世界的美式Pizza這兩種。拿波里式Pizza跟美式Pizza最重要的不同處, 就是產品設計的方向。拿波里式Pizza是用有個性的Pizza餅皮, 來吸引喜歡單純風味的顧客, 而美式Pizza主要是用餅皮上多樣的餡料以及芝士, 來滿足大眾不同需求的口味。

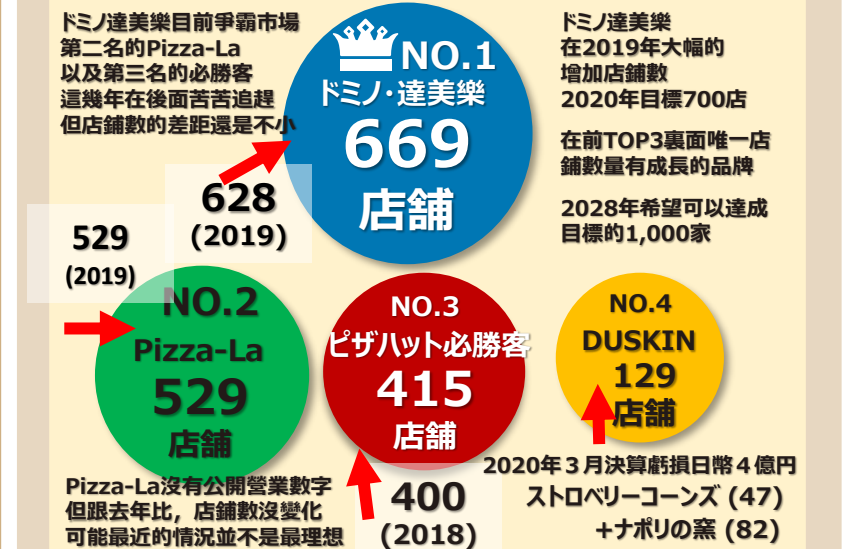
拿波里式Pizza為了要讓餅皮可以成為主角, 放在餅皮上面的餡料像是, 番茄醬, 真扎瑞拉起司, 羅勒葉, 橄欖油等, 都是以簡素為主, 才不會蓋掉餅皮的風味。而美式Pizza以派對跟分享的大家歡樂情境為主, 所以餡料的種類除了多樣, 外觀也會比較豐富, 所以餅皮也會比較厚才能放多一點餡料。在進入門檻上, 拿波里式Pizza是需要高度的製作技術, 要培養一個可以上場的廚師需要一年以上的時間, 因為技術難複製, 所以拿波里式Pizza比較少看到大型的連鎖店, 在日本的Pizza市場中, 只有一個拿波里式Pizza品牌有進入市場的前五大, 其他都是美式Pizza品牌。在台灣則全部都是美式Pizza的天下。美式Pizza雖然市場大, 但競爭對手都是大公司, 如果不找出自己在產品上的差異特色, 小公司在價格以及研發上會難跟大公司競爭。

看你的品牌定位是要走多店舖數, 多口味, 簡單操作, 還是要走小規模店舖數, 簡單口味, 特技術產品。只要認真經營, 一定都可以走出自己特色的路。

作者Kasaoka Hajime為日本株式會社飲食店繁盛會代表取締役, 從事餐飲業之業績改善顧問業務, 同時也是一位餐飲趨勢專欄作家, 活躍於台灣日本餐飲產業, 經濟刊物出版界。其著作, 飲食店完全バイブル 売れまくるメニューブックの作り方, 由日本財經出版社日經BP社發行。

JAPAN US Chains 美式連鎖

日本PIZZA市場的霸王就是達美樂! 原本百年都是三家競爭的市場, 今年 MR Donuts的母公司DUSKIN買了兩個Pizza品牌之後, 成為第四勢力挑戰前三大。



Taiwan US Chains 美式連鎖

1980年代開始, 美國連鎖Pizza紛紛進軍台灣市場, 建立了台灣消費者對Pizza的食用文化, 從店舖數來看目前美式連鎖還是市場上的霸王。全部店舖數已經逼近500家。

