

月刊

ゴルフマネジメント

1

Photo: 琵琶湖カントリー倶楽部

2022年 新春トップインタビュー ゴルフ界の展望を聞く

竹田 恆正 公益財団法人日本ゴルフ協会 会長
高桑 耐 一般社団法人日本ゴルフ場経営者協会 理事長
小林 浩美 一般社団法人日本女子プロゴルフ協会 会長

2020年度ゴルフ場入場者数、前年度比5・38%の減少

全国閉鎖・建設中ゴルフ場調査

営業中2144コース コロナ禍や転用での閉鎖も一部に

クローズアップ21 琵琶湖カントリー倶楽部

カーボンニュートラル、資源循環で自然共生型ゴルフ場目指す

Instagramより



定番だけでなく、オリジナリティ溢れるピッツアも研究中なのだとか

マルゲリータ



ここで同クラブスタッフが生地を成型し、具を載せ、本格ナポリピッツアを90秒で焼成できる「carino」で焼き上げる

一連の作業を間近で見られることも可能だ



新たな「ゴルフ飯」出来たてのピッツアをどうぞ！

坂本大樹シェフはナポリピッツァ職人日本人の称号を持つ。「PIZZERIA DA GRANZA」(目黒区洗足と大田区上池台に各1店舗)のオーナーでもある



鹿沼72CC(栃木)

11月「72 PIZZA sette due」オープン

鹿沼グループ(福島範治代表)の鹿沼72カントリークラブ(45ホール、栃木県鹿沼市)は、レストランにピッツアステーション「72 PIZZA sette due」を11月にオープンした。

同クラブでピッツアを提供することになったきっかけは、福島代表がとある展示会で電気ピッツァ窯「carino(カリノ)」で作ったピッツアを食べて「これだ」と思ったことから。

同クラブでは、年齢35歳以下が入会できる「U35会員」が1000名を超えて若返りが進んでいるなかで、新しい「ゴルフ飯」はないものかと思案していた。そんな折に出会ったピッツアにピンと来て、福島代表は電気ピッツァ窯の開発に携わった坂本大樹シェフのお店「PIZZERIA DA GRANZA」を早速訪ねた。そして、「ゴルフ場でピッツアを」という熱い想いを坂本シェフにぶつけたところ意気投合し、プロジェクトが動きだした。それが21年の6月。

「72 PIZZA sette due」では、ゴルフ場で出来

たてのピッツアが食べられるだけでなく、同クラブのスタッフが作るのがウリ。ピッツアを作るスタッフは全員調理師免許を持っているものの、本格的なピッツア作りは初めて。そのため、同クラブスタッフは、同クラブと坂本シェフのお店で数カ月間、ピッツア作りの研修を何度も重ねたという。坂本シェフからの指導がないときは、ゴム製の生地を使って研鑽したそうだ。

提供するピッツアは、マルゲリータ(単品1380円)、ピスマルク(1480円)、クアトロフォルマッジ(1480円)の3品。ランチでサラダ、デザートが付いたセット(1650円)でも食べられる。あつあつのピッツアを持ち帰ることも可能だ。さらに売店では、坂本シェフ冷凍お土産ピッツアも販売している。今後ディナーでの営業も検討中としている。

オープンに先立つ10月22日には、来賓や関係企業、メンバーなど80名を招きレセプションを催し、出来たてのピッツアをふるまった。