



Topics

03

支持されるには
それだけの理由があります

地元で愛され続ける名店

多種多様な店がひしめく青葉台・藤が丘・市が尾エリアの中で、地元民が誇る極上の味、幸せの味。
エリア屈指の名店を訪ね、愛され続ける味わいの秘密を探ってきました。

写真＝加藤史人／平野愛／八木竜馬 文＝中林貴美子



The recommended spot of DENENTOSHI

青葉台

藤が丘

市が尾

絶対食べるべきは こだわりの石窯ピザ!

ヨーロッパの庭園を思わせる優雅な空間で
焼き立てアツアツのピザをいただく幸福な時間を。

GRATIA グラティア

青葉台

研究熱心なシェフによる
こだわりのピザが絶品!

青葉台駅から徒歩5分。白い外
壁が美しい瀟洒な店舗を訪ねると、
そこはヨーロッパの庭を思わせる
非日常空間だった。

「ここでは食事でお腹を満たすだ
けではなく、Happyな気分も持
ち帰ってもらいたい。そんなトキ
メキの空間を目指しています」と
いうシェフの阪本啓輔さん。そん
なこだわりの空間づくり同様に、
至福の味わい作りにも力を注いで
いる。その代表的存在がこだわりの
生地を石窯で焼くピザだ。

イタリア産小麦と国産小麦を独
自ブレンドした粉を米由来の天然

酵母で発酵させる生地は、約30時
間かけて作る。じっくり発酵させ
ることで、小麦粉の香りと旨味が
最大限に引き出されている。定番
のマルゲリータにも、2種のモツ
ツアレラチーズ、2種のバジルを
使用することで、独自の味わいを
創出している。

モツアレラ、クリームチーズ、
グラナパダーノ、ゴルゴンゾーラ
の4種の厳選チーズを贅沢に使っ
たクアトロフォルマッジオと、は
ちみつも、オリジナルティーが
光る一皿だ。

リピーターがリピーターを呼ぶ
という人気の秘密は、既成概念に
とらわれない独創料理と優美な非
日常空間にあるようだ。



右：店内の中央にあるピザの調理コーナー。生地を伸ばすところから石窯で焼き上げるま
までを見ることができる。左：客席はヨーロッパの庭をイメージした「庭園」やテラスのあ
る「ダイニング」、個室の「客間」の3コーナーからなる。写真は開放的な「庭園」

Data



横浜市青葉区青葉台2-11-23 1F
☎045-507-3342
営業 / 11:30~15:00 (L.O.14:30)、
17:30~22:30 (L.O.21:30)
休み / なし (年末年始、臨時休業除く)
MAP / P119 青葉台駅周辺



500℃~600℃の石
窯で焼くクアトロフォル
マッジオと“はちみつ”
1,570円。はちみつ
は好みで



完成!

天然酵母使用の
生地が自慢です



GRATIA マルゲ
リータ 1,360 円
の完成。爽やかな
バジルの香りが食
欲を刺激



イタリア産有機トマト、海塩で
作るピザソースを伸ばす



生地を伸ばす。周囲を少しふっ
くらと残すのがポイント



独自ブレンドの小麦粉と天然酵
母で約30時間かけて作る生地

おいしい
石窯ピザが
できるまで



仕上げにバジルスソースとフレッ
シュバジルをトッピング



石窯に入れ、生地を回しながら
約1分30秒焼き上げる



香り豊かなエキストラバージン
オイルを回しかける



2種のモツアレラチーズ、チ
ェリートマトをトッピング