



市長の

## 全力！まち取材

市長が全力で市内を取材し、紹介するコーナーです。  
取材先で皆さんの声を聴き、キラリと輝く戸田の宝を発掘します。

動画版も公開中！！

動画は  
こちら

第49回

今回伺ったのは

## ピッツェリアオオサキ本店

## ●世代を超えて続く地域密着の事業

薪窯で焼き上げるナポリピッツァなど、本格的なイタリア料理を提供する「ピッツェリアオオサキ」本店を取材しました。料理長の六本木 雅晴さんは、株式会社大崎の取締役です。同社は県内に4つの飲食店(※)を持っており、冷凍ピッツァやドルチェを製造しネット通販で販売する「カーサディオオサキ」も運営しています。※7月17日時点

創業67周年の歴史ある同社にとって実は、飲食事業は新規事業です。六本木さんの曾祖父が営む瓦屋から始まり、建設資材や造園、エクステリア(屋外の構造物)事業を経て、2009年にピッツェリアオオサキ本店をオープンしました。飲食事業を始めたのは、六本木さんがイタリアのナポリを訪れ「そこで食べたピッツァが衝撃的においしくて、日本でこの店をやりたいと思った」のがきっかけです。「曾祖父が薪窯で瓦を焼いて、建設業を始めた祖父はミキサーでセメントを練っていた。今、僕がミキサーで生地をこねて、薪窯でピッツァを焼いています」と笑いながら語ります。



ピッツァづくり体験で焼き上げたマルゲリータ

## ●食を通じて地域の皆さんの笑顔の分母を増やす

ピッツェリアオオサキが何より大切にしているのは「地域とのつながり」です。公民館で年2回開催している市民向けイタリア料理教室は、毎回定員の十数倍もの応募が寄せられるほどの人気ぶり。ボランティア活動にも熱心で、障害のある子どもがいる家庭やひとり親家庭など、なかなか外食しづらい方のために、キッチンカーを出してピッツァを配っています。「小さいころからゆかりのある戸田市で、今後も事業を展開していきたい」と話す六本木さん。もちろん、店を訪れたお客さんへのおもてなしにも配慮を欠かしません。「料理、接客、店の雰囲気、クレンリネスなど全てに力を注いでいます。お客様が喜んでいる姿を見ることが一番幸せなので、今後もすてきな食事の時間を提供し、皆さんの笑顔の分母を増やしていけたら」と力強く語っていました。



インテリアにもこだわりが詰まっています

special photo

今月の  
パチリ

ピッツァづくりでマルゲリータに挑戦！ 生地を丸く伸ばし、トマトソースとチーズ、バジルをトッピングし、オリーブオイルを回しかけます。窯に入れる作業は、情熱と勢いがコソ。自分でつくった分、おいしさも倍増して感じられました。

取材こぼれ話



株式会社大崎は、外構工事やガーデニング、屋根工事なども手掛けています。店舗はもともとショールームだったものを改修。緑に包まれたテラス席は、六本木さんの姉で同社取締役の石川由馨さんが植栽や調度品も含めて設計しています。

取材を終えて市長は

株式会社大崎は「飲食業でお客様を笑顔にする」と掲げています。お客さんが素敵な時間を過ごせるよう、細やかで丁寧な心配りをする六本木さんの「笑顔の分母を増やしていく」というお話が印象的でした。市内外の皆さんから広く愛される店が戸田にあるということは、市にとっても大きな財産だと思います。同社は、商工会や青年会議所を通じた横のつながりも大切にしています。さらなる飛躍に期待したいと思います。

株式会社大崎  
下戸田2-24-23

1959年創業で、地域密着の建材業を営む。2009年にピッツェリアオオサキ本店を開いて以来、「住」と「食」を両翼に事業を展開している。同店は埼玉県で第一号の「真のナポリピッツァ協会認定店」となった。飲食店を開業したい方を対象に、コンサルティングも手掛ける。