

Dogama 能登の珪藻土ピザ窯

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。
珪藻土でつくるピザ窯は、ピザを焼くのに最適な条件を自然の力でコントロール。
目の前で焼き上げる臨場感もお楽しみです。

お客さまの目の前で!
注文を受けたら
お客さまのテーブルへ。
移動もカンタンで
演出効果も大。

**目の前で
ピザが焼ける
おいしさ演出**

**どこでも
設置しやすい**

臨場感もお楽しみです
『DOGAMA』はガスなどの配管が不要のため、
お店の真ん中でも、屋外のテラスでも、
スペースさえあればどこにでも設置できます。

**炭火の力を
最大限に!**

珪藻土の断熱性
珪藻土の特長は高い断熱性。
熱効率が非常によく、燃料の炭を
ムダなく使うことができます。

さわっても大丈夫!
窯の外側は熱くならず、火傷の
心配なし。室温も上昇しない
ので、空調負荷もかけません。

**珪藻土
だから
安心・安全**

自然の素材で安心!
珪藻土は天然の土。
安心して調理できます。

**オーダー
メイドも
できます**

**ピッツァ職人の
こだわりを実現**
提供するピザによる微妙な違いや
お店の使い方に合わせて
カスタマイズも可能です。



Dogama
のいいところ

「おいしくなるのは、なぜ?」

「珪藻土」が自然の力でコントロール

○火をあやつる珪藻土

珪藻土の大きな特徴はたくさんの
空気の孔（あな）があること。
そのため、断熱性・保湿性・吸収
性などにすぐれ、ピザを焼くのに
最適な温度や湿度に、上手にコン
トロールすることができます。

水分

余分な水分をとばす
(トマトなど水分が多いと焦げやすい)



熱

空気

窯の温度は
300～450℃に調整可。
珪藻土からも遠赤外線効果あり。

余分な熱は
外にもらさない。

×

「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、うまみを逃し
ません。また、よい炭
は炎を出さないで、
表面を焦がさずに中はふっくらと焼き上げます。
炭に含まれるうまみ成分（有機酸類）が付着して
うまみが増すといわれています。

