

Dogama で店づくり

Dogamaは炭火を熱源とする本格ピザ窯です。
配管も煙突も不要で、設置はとても簡単です。
客席から屋外まで、使う場所を選びません。

Dogama のいいところ

目の前で
ピザが焼ける
おいしさを演出!

配管が不要で
どこでも
設置しやすい!

炭火の力を
最大限に
活用できる!

珪藻土は
自然素材だから
安心して安全!

オーダーメイドで
ピッツァ職人の
こだわり実現!



あなたの理想はどのタイプ?

SPECIAL

A

こだわりのおいしさ

ピッツァ職人のいる店

こだわりのピッツァを出したいけれど、大きな窯はつくれない。そんなときにも、本格的なピザ窯を実現できます。ピッツァ職人が求める最高のピザ窯にカスタマイズできます。



C

目の前でおいしく

目の前でピザを焼く店

注文を受けたら、キャスター付きのワゴンでDogamaをお客さまのお席まで。目の前で焼けるピザは五感で感じるおいしさを演出します。



TRADITIONAL

B

手軽においしく

ピザもおいしい洋食店

ピザ専門店でなくても、手軽にピザ窯を導入できます。コンパクトでスッキリしたデザインの珪藻土ピザ窯ならお店のインテリアとしても効果的です。



RADICAL

D

どこでもおいしく

テラスでピザ窯を囲む店

配管のいらずの珪藻土ピザ窯は、屋外でも大活躍。天気の良い日は、オープンカフェのテラスでピザ・ピクニック。外で食べる焼きたてのピザの味はまた格別です。



CASUAL

カスタマイズ
できます

- 料理教室
- キャンプ場
- ペンション・民宿
- 道の駅
- カフェ
- 農家レストラン
- 炭火焼店
- 学食・社食
- コミュニティ・スペース（公民館など）
- セルフサービスのレストラン
- マンションの共有パーティスペース
- アウトドアキッチン
- etc.