

2022認定

牡蠣のピッツァ

原料の酵母や小麦粉は厳選されたものを使用され、塩はミネラルたっぷりのクリスマス島の天日塩を使用した生地で大粒の牡蠣を乗せ、ほうれん草やシラス等具材もバランスよくトッピングされており、牡蠣のコクとチーズのコクが合い最高のピッツァとなり、オープン以来ずっと人気No1の商品となっている。

また、焼きあがったピッツァを急速冷凍し、真空パックに詰めて冷凍ピッツァとして製造し、卸売りやネットで全国に発送を行っている。

2021年8月にオープンした店舗を目前に松島へいらっしゃる観光客も多く、テレビや雑誌等多くの地元メディアに取り上げられて注目を集めており、松島町の食文化を広げることができる逸品であることは、松島ブランド(特産品)認定に値する。

価格：2,640円(税込)

MAP-25

Pizzeria Pino Isola VESTA

JR東北本線「松島駅」から徒歩10分

松島町松島字普賢堂54-8

TEL 070-8404-6152

営業時間 11:00～17:00

(LO 16:00)

定休日 水・木曜日

<https://pinoisolavesta.wixsite.com/pizzeria>



牡蠣とチーズが相性抜群、
当店人気のオリジナルピッツァです。
食材に合わせて生地を改良し、
一枚一枚丁寧に薪釜で焼き上げ、
それぞれがお互いの良さを引き出しています。

