



夜景を見ながら楽しむ 地元食材を生かしたイタリアン。

TRATTORIA PIZZERIA IL POGGIO

オーナーシェフ 武井 俊之 さん

イタリアの食文化が教えてくれた
野菜の魅力と奥深さ。

南アルプスや八ヶ岳など美しい山々を見渡せる市川三郷町にあるイルポッジョは、小高い丘の上に建つイタリアンのお店。眼下には甲府盆地が広がり、夜には宝石をちりばめたような夜景を眺めながら食事を楽しめます。

「美しく豊かな自然環境に恵まれたロケーションと、肥沃な土地で育つ野菜に魅了され、この地に店を構えました。野菜が持つ力の素晴らしさを知ったのは、修業時代にトスカーナからナポリ、シチリア、クラブリアなどイタリア各地を巡り、さまざまな郷土料理に触れたからです。日本では見た目を重視して野菜を切りますが、イタリアでは、あえてふぞろいな切り方をしていっています。でもその方が味に深みが出るのが分かり、イタリアンの奥深さを改めて知らされました。そんな経験から気軽に地域の食材を新鮮なまま食べてもらえるレストランを作りたいと思うようになったのです」

地元食材のおいしさを、
心を込めたひと皿に。

「市川三郷町は大塚にんじんやトウモロコシかかんむすめ「甘々娘」のような特産品をはじめ、多種類の野菜が採れる地域なので、店で使う材料は、周辺の農家さんからもらったり、地元農産物の直売所で買ったりしています。

また、店の裏の小さな畑ではハーブを作ったりしています。狩猟が解禁される時期には、地元のジビエもメニューに加えています。都会では考えられないような仕入れ方法が、ここではできてしまうんです。地域の皆さんとの交流のなか人の温かみを感じたり、観光で訪れた方が風景を楽しみながら食事されている姿を目にしたりと、ここに決めてよかったと心から思います」

トラットリアピッツェリア イルポッジョ

市川三郷町大塚4461-4
TEL.055-269-9433
営業時間：
11:30~13:45(L.O) / 18:00~20:30(L.O)
定休日：木曜日(不定休あり)





万次郎かぼちゃと鳥挽肉のトルテリーニ・ポルチーニ茸のソース
イノシシの煮込みポレンタ添え