



滋賀県彦根市にある「PIZZERIA AZZURRI (ピッツェリア アズーリ)」は、2025年7月にオープンしたピザをメインとしたイタリアン・フレンチバルだ。

店名の「アズーリ」はイタリア語で「たくさんの青」を意味し、空や海のように広く、そして琵琶湖の青のように深く、お客様に開放的で非日常的なひとときを味わっていただきたいという思いから名付けられた。

店舗は彦根キャッスルロード沿いの旧銀行をリノベーションした広々とした空間で、スタイリッシュながらも居心地の良い雰囲気。昼はカジュアルに、夜はクラフトビールと共に楽しみ、幅広いシーンに対応している。

シェフを務めるのは、東京・大阪・フランスのフレンチレストランで研鑽を積んだ松永亮太シェフ。信頼している厨房設備会社の方の紹介をきっかけに、コメットカトウ製品を導入いただいた。スチームコンベクションオープン導入後は、カモの低温調理、ローストビーフ、若鶏のポワレ、ポテトサラダ用のジャガイモの下処理など、多用途に活用していただいている。

「サイズもちょうどよく、焼成後のクセがないので素材の味がしっかり残ります。安定した火入れができるので仕込み効率上がり、調理の幅が飛躍的に広がりました」

おすすめメニューは、石窯で焼き上げるマルゲリータやビスマルク、濃厚なスモークベーコンと三種のきのこクリームパスタなど。季節感あるパスタや、近江食材を取り入れた一皿も人気だ。

今後について何うと、オープン後初となる忘年会シーズンに向けて地元クラフトビールの飲み放題プランや、スチコンを活用した新メニューの開発を進めているとのこと。

PIZZERIA AZZURRI は、旧銀行跡の落ち着いた空間で、地域の人々が集い、料理と会話を楽しむ“サードプレイス”として親しまれていくに違いない。

～イタリアン・フレンチバル～

ピッツェリア アズーリ PIZZERIA AZZURRI 様

ご使用機器

CSXM-IEW5
(5 段式スチームコンベクション)
XY-1575A
(ガスレンジ)



住所: 〒522-0064

滋賀県彦根市本町 2-4-23

THE BANK 1F

TEL: 0749-47-6938

営業時間: 11:30～22:00 (L.O.21:30)

冬季営業: 11:30～21:00 (L.O.20:30)

定休日: 水曜日

席数: 60 席



ニース風サラダ



ビスマルク



スモークベーコンと
三種のきのこクリームパスタ



ティラミス

旧銀行の建物を改装した
スタイリッシュな空間



クラフトビールを
楽しめます

