

～世界のおいしいパン「小麦ごはん」のアンバサダー～ チーム・デルソーレが “春の食卓”にオススメの彩り鮮やかなレシピをご紹介します

初めまして。私たちはピザ、ナン、フォカッチャ、ピタパン、トルティーヤといった「小麦ごはん」のアンバサダー、「チーム・デルソーレ」です。

デルソーレは、フローズンピザを日本に初めて紹介した日本におけるピザのパイオニアとして1964年に創業しました。以来ピザで培った製造技術に応用し、ナン・ピタ・フォカッチャ・トルティーヤといった世界のおいしいパンを「小麦ごはん」として提供しています。

チーム・デルソーレ通信の第5回目である今回は、春から初夏にかけてのシーズンにオススメの「小麦ごはん」レシピをご紹介します。



レシピ紹介

春野菜に卵をトッピングしてビスマルク風に！

春野菜ピザ



<材料>
プレミアムクラスト 1枚 ※当社取り扱い商品、トマトソース 40g、ミックスチーズ 60g、キャベツ 10g (2cm角のざく切り)、アスパラ 20g (5mm幅の斜めスライス1本分)、ベーコン 10g (短冊切り)、プチトマト 30g (1/4カット)、卵 1個

<作り方>
①クラストにトマトソースを塗り、ミックスチーズ、キャベツ、アスパラ、ベーコン、プチトマト、中心に卵をトッピング。
②オーブントースター(1000W)で3～4分焼く。

母の日にはおいしいブーケをプレゼント
トルティーヤ・ブーケ



<材料>
フラワートルティーヤ 2枚 ※当社取り扱い商品、リーフレタス 1枚、赤パプリカ 10g (スライス)、黄パプリカ 10g (スライス)、ペッパーボークハム 2枚、スクランブルエッグ 15g、ハーブチキン 40g、プチトマト 1/2個、スライスチーズ 1/2枚

<作り方>
①トルティーヤにお好みの具材を入れて、ブーケ風に巻く。
※お好みのドレッシングやサルサソースをかけてもおいしいです。
※トルティーヤは軽く蒸すと固くなりにくいです。

食卓が彩りが鮮やかだと食欲もぐっと湧きます！ ささっと作れる小麦ごはんなら品数も増やせて、お子さんも満足すること間違いなし！

<好きな食べ物 手のばしナン！>
市販用営業マン
渡辺 裕幸



季節のスイーツを添えて、
春のアフタヌーンティーを演出
ビスケット&ティー プレート



<材料>
ビスケット 2個 ※当社取り扱い商品、生クリーム 20g、ブルーベリー 10g、ラズベリー 10g、ミント 適量 ※旬のフルーツ

<作り方>
①ビスケットを電子レンジ、またはオーブントースターで軽く温める。
②生クリーム、ブルーベリー、ラズベリーを添えて完成。
※お好みのジャムやシロップなどをかけてもおいしいです。

オリーブオイル&にんにくで仕上げる！

カツオのたたきピザ

<材料>
プレミアムクラスト 1枚 ※当社取り扱い商品、オリーブオイル 10g、ミックスチーズ 50g、新玉ねぎ 30g (スライス)、カツオの刺身 70g、にんにく 3g (スライス)、みょうが 5g (千切り)、しそ 5g (千切り)



<作り方>
①クラストにオリーブオイルを塗り、ミックスチーズ、玉ねぎ、カツオの刺身、にんにくをトッピング。
②オーブントースター(1000W)で3～4分焼き、最後にみょうがとしそを散らす。

旬のフルーツとマシュマロの組み合わせが新食感！

マシュマロのナンピザ

<材料>
ナン70g 2枚 ※当社取り扱い商品
【オレンジ&マシュマロ】
カスタードクリーム 20g、オレンジ 8g (角切り)、マシュマロ 10g
【いちご&マシュマロ】
カスタードクリーム 20g、いちご 15g (1/4カット)、マシュマロ 10g、チョコシロップ 適量

<作り方>
①ナンにカスタードクリームを塗り、各フルーツとマシュマロをトッピング。
②オーブントースター(1000W)で2～3分焼く。 ※お好みでチョコレートシロップをかけてもおいしいです。
※マシュマロを焦がさないように注意。



<本件に関するお問い合わせ先>

「デルソーレ」PR事務局 / 担当: 伊丹、五十嵐、田中敬一郎 TEL:03-5771-3837 / FAX:03-5771-5524

～簡単「小麦ごはん」レシピで手軽に栄養チャージ！～ ぱっと明るく、春らしく♪ 忙しい新生活、新年度の時期にもオススメ！

寒い冬も終わりに近づき、そろそろ温かくなっていく頃。旬の食材を使って、食卓も春らしく一新しましょう！「つつむ・はさむ・まく・つける・ぬる」と、いろいろな食べ方ができる「小麦ごはん」だからこそ、食材次第でアレンジは自由自在！

また、春といえば新生活や新年度の時期で何かと忙しい時期ですよね。そんな時でも手軽に作れる小麦ごはんなら、ささっと栄養チャージできます！手間無く簡単に作れる「小麦ごはん」レシピをご紹介します！



レシピ紹介

今年注目のブラジルW杯は、これを食べてみんなで応援！

シュラスコ風ピタサンド



＜材料＞
ピタパン 1/2 枚 ※当社取り扱い商品、レタス 1枚、牛肉ステーキ40g
(ブロック肉に塩コショウをして焼き、スライス)、サルサソース 30g

＜作り方＞
①ピタパンを軽く温めて半分にカットする。
②レタス、牛肉、サルサソースをはさみ完成。

ピンク×若草色！春色食材の和風ピザ 桜エビのピザ



＜材料＞
クリスピーピザクラスト17cm 1枚 ※当社取り扱い商品、オリーブオイル 5g、ミックスチーズ 40g、玉ねぎ 20g(スライス)、桜エビ 15g、しそ 適量(千切り)、きざみ海苔 適量

＜作り方＞
①クラストにオリーブオイルを塗り、ミックスチーズ、玉ねぎ、桜えびをトッピング。※お好みでにんにくのみじん切りを入れてもおいしいです
②オーブントースター(1000W)で 3～4分焼き、最後にしそときざみ海苔を散らす。

忙しい朝も、手軽に栄養チャージ！ ランチdeプレート



＜材料＞
ミルクインフォカッチャ 1 個 ※当社取り扱い商品、ヨーグルト 70g、キウイ 15g、いちご 3 個 ※旬のフルーツ

＜作り方＞
①フォカッチャを電子レンジで軽く温める。(500W/30秒・600W/20秒)
②フォカッチャ、ヨーグルト、キウイ、いちごを盛り付けて完成。

新生活はバランスのよい朝食から！ フォカッチャプレート



＜材料＞
フォカッチャ 1 枚 ※当社取り扱い商品、スクランブルエッグ 50g、ケチャップ 適量、マヨネーズ 適量、ウインナー 2 本、アスパラ 12g(5cm程度の長さに切り、ポイルする)、スナップエンドウ 15g(ポイルする)、ベーリーフ 8g、プチトマト 1 個、コーンスープ 160 ml

＜作り方＞
①フォカッチャを電子レンジで軽く温める。(500W/30秒・600W/20秒)
②フォカッチャ・スクランブルエッグ・ウインナー・野菜などお好みで盛り付けて完成。

父の日は、酒のつまみに最高なピザを キムチチーズピザ



＜材料＞
フラワートルティーヤ 1 枚 ※当社取り扱い商品、ごま油 3g、ミックスチーズ 40g、キムチ 50g、万能ねぎ 10g(小口切り)、きざみのり 適量
※お好みで韓国のりでもおいしいです。

＜作り方＞
①トルティーヤにごま油を塗り、ミックスチーズ、キムチ、ねぎをのせる。
②オーブントースター(1000W)で3～4分焼き、きざみのりをのせて完成。

行事シーズンは“肉”で豪快に盛り上がる チキン・パーティー



＜材料＞
フォカッチャ 2 枚 ※当社取り扱い商品(1/2スライスカット)、トルティーヤ 3 枚 ※当社取り扱い商品、スパイスチキン 100g(クミン、コリアンダー、チリ、パプリカパウダーなどで下味をつけたもの)、照焼きチキン 80g、リーフレタス 30g、トマト 40g(スライス)、きゅうり 30g(斜めスライス)、ラディッシュ 2個(1/2カット)

＜作り方＞
①トルティーヤは軽く蒸しておく。
②フォカッチャやトルティーヤでお好みの具材を包む。
※トルティーヤは軽く蒸すと固くなりにくいです。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

「デルソーレ」PR事務局／担当: 伊丹、五十嵐、田中敬一郎 TEL:03-5771-3837／FAX:03-5771-5524

ピザ、フォカッチャ、ピタパン、ナン、トルティーヤ 世界のおいしい「小麦ごはん」の魅力を伝えたい！ ～日本のピザのパイオニア・デルソーレの取り組み～

50年前に日本にフローズンピザを広めたパイオニアであるデルソーレ。その50年の経験と技術を活かして、ピザはもちろん、世界中の「小麦ごはん」の魅力を発信します！「誰もが知っている食べ方だけでなく、小麦ごはんの「新しい食べ方」「新しい楽しみ方」を伝えたい…。そしてより豊かな食卓にしたい” そんな想いで活動しているのが、私たちチーム・デルソーレです！

デルソーレとは

■デルソーレとは

デルソーレは、フローズンピザを日本に初めて紹介した日本におけるピザのパイオニアとして1964年に創業しました。以来、「妥協しない心」と「巧の技」で質の高い製品づくりをこころがけています。

■「小麦ごはん」

ピザで培った製造技術を応用し、ナン・ピタ・フォカッチャ・トルティーヤといった世界のおいしいパンを「小麦ごはん」として発信していきます。「小麦ごはん」のプロフェッショナルとしてお客様においしさを届けるようにチャレンジし続けます。



ピザ ピタパン フォカッチャ



ナン トルティーヤ

チーム・デルソーレとは

■チーム・デルソーレとは

「小麦ごはん」の魅力を発信している「小麦ごはん」のアンバサダー。楽しみ方が十人十色な「小麦ごはん」にふさわしく、部署を超えた多種多様なメンバーで構成されています。

詳しくは、チーム・デルソーレのWEBサイトをご覧ください。http://delsole-komugigohan.jp/teamdelsole/

■メンバー紹介

<サポートメンバー>
世界のおいしい食材を見つけるために世界中をパイヤーとして探索中！その名も「小麦さん」です。



<沖縄大好き>
業務用営業マン
田中 新



<趣味は海外旅行とビール！>
市販用営業マン
小島 隆史



<好きな食べ物 手のばしナン！！>
市販用営業マン
渡辺 裕幸



<食べることが大好き>
業務用営業マン
大橋 正尚



<自炊大好き>
業務用新人営業マン
能登谷 慧



<サッカー大好き>
市販用新人営業マン
古川 俊



<趣味は漫画と小旅行>
業務用新人営業マン
長澤 正悟



<炭水化物が大好きな食いしん坊！>
市販用新人営業マン
谷合 哲也



<働くママ>
開発担当
松原 幸子



<小麦と日々格闘中>
開発担当
大庭 陽介



<休日にはサーファー>
開発担当
鶴岡 篤



<緻密な分析>
リサーチャー
白根 方典



<小麦ごはん市場を作ります！>
マーケティング担当
長谷川 嘉孝



<ヨーロッパ育ちの
帰国子女>
海外担当
関原 崇行



<スケジュール管理はお任せ！>
会長秘書/広報
星 幸子



チーム・デルソーレ最新トピックス

■2014年春夏のチルド新商品5品を4月1日(火)に新発売！

50周年を記念して開発されたワンランク上のクラスト「デルソーレ プレミアムクラスト」、朝食やおやつに楽しめる「デルソーレ カントリービスケット」、イタリア生まれのふんわりパン「フォカッチャ」にミルクフィリングを詰めた「ミルク in フォカッチャ」、「チーズとろけるマルゲリータ」、世界のピザシリーズ第3弾「世界のピザ ブラジル風フェジョン」の5品を2014年4月1日(火)に新発売。幅広いシーンで楽しめる豊富なラインナップでみなさんの食卓を楽しく演出します！



新商品の1つ「ミルク in フォカッチャ」

<本件に関するお問い合わせ先>

「デルソーレ」PR事務局／担当: 伊丹、五十嵐、田中敬一郎 TEL:03-5771-3837／FAX:03-5771-5524