

～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 きのこ・サンマ・りんごなど、秋にオススメの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1回目である今回は、きのこ、サンマ、りんご、さつまいも等の秋にオススメの食材をたっぷり使った「小麦ごはん」レシピをご紹介します。



レシピ紹介

4種のきのこ・銀杏がたっぷり入った“秋の味覚”満喫ピザ

きのこピザ



- <材料>
- ・デルソーレ ナポリ風クラスト19cm 1枚
 - ・ホワイトソース 30g
 - ・シュレッドチーズ 60g
 - ・ベーコン 8g(1cm短冊切り)
 - ・銀杏(水煮) 12g
 - ・パセリ 少々
- バターでソテーしておく
- ・エリンギ 15g(スライス)
 - ・しめじ 15g(ほぐしておく)
 - ・しいたけ15g(スライス)
 - ・まいたけ 15g(ほぐしておく)
 - ・塩こしょう お好み
 - ・バター 10g

- <作り方>
- ①クラストにホワイトソースを塗り、バターソテーしたきのこ、ベーコン、銀杏(水煮)をトッピング。
 - ②オーブンで焼いて、お好みでパセリを散らして出来上がり。

<おすすめポイント>
きのこや銀杏の食感、チーズの香り、生地のもちもち感がマッチ！
“食欲の秋”の代表レシピにふさわしい一品です。

缶詰を使うから簡単！ さんまとなすのピザ

- <材料>
- ・デルソーレ ナポリ風クラスト19cm 1枚 (当社取扱商品)、テリヤキソース 20g、シュレッドチーズ 60g、さんま蒲焼(缶詰め) 50g(1/4切れ×3)、焼き茄子 30g(斜めスライス)、白髪ねぎ 3g、大根おろし 25g、山椒 少々



- <レシピ>
- ①クラストにテリヤキソースを塗り、シュレッドチーズ、さんまの蒲焼(缶詰め)、焼き茄子、をトッピング。
 - ②オーブンで焼き、お好みで白髪ねぎを大根おろし、山椒をかけて出来上がりです。

秋を代表するスイーツピザ りんごのピザ



- <材料>
- ・デルソーレ ナポリ風クラスト19cm 1枚、カスタードクリーム 50g、りんご(シロップ漬け) 80g(スライス8個)、シナモン 少々、ミント 少々
- <作り方>
- ①クラストにカスタードクリームを塗り、りんごをトッピング。お好みでシナモンをふりかける。
 - ②オーブンで焼き、仕上げにミントをのせて出来上がりです。
- ※さつまいもの甘露煮や、甘栗でも美味しく仕上がります。

ほくほく感がたまらない！ スイートポテト・トルティーヤ



- <材料>
- ・デルソーレ フラワートルティーヤ 1枚、さつまいも 55g、バター 5g、砂糖 8g、牛乳 5g、生クリーム 5g、塩 少々、コーンスターチ 大さじ1、水 大さじ3、揚げ油

- <作り方>
- ①トルティーヤはかるく蒸しておく。
 - ②さつまいもを電子レンジで3分加熱し皮をむいて潰す。砂糖、塩、生クリーム、バターを混ぜる。
 - ③トルティーヤの中心に②をのせて半分に折り、扇型に包む。(のりしろの部分にコーンスターチで作った糊を付ける。)
 - ④180℃の油で表面が色付くまで揚げたら完成。
- ※ベーコンポテトやリンゴのシロップ煮でも美味しくつくれます。

秋の食材に合わせたレシピをご紹介します。シンプルな味わいの「小麦ごはん」なら、きのこやりんご、さんまなど様々な秋の味覚とも相性抜群！

<チーム・デルソーレ>
炭水化物が大好きな食いしん坊！
市販用営業マン(新人) 谷合哲也



家族で食べればほっこり サーモンシチューのフォカッチャ



- <材料>
- ・デルソーレ ファカッチャ70g 1枚、生鮭 20g(2cm角)、塩 少々、こしょう 少々、バター 10g、ホワイトシチュー 200g、パセリ 少々

- <作り方>
- ①フォカッチャをトースターでかるく焼く。
 - ②軽く塩こしょうした生鮭をバターで軽くソテーし、シチューに入れる。
 - ③フォカッチャをシチューにつけながら食べる。

秋限定の贅沢なピタサンド！ カキフライピタ



- <材料>
- ・デルソーレ ピタパン80g ½枚、サラダ菜 5g(2枚)、トマト 40g(スライス2枚)、カキフライ50g(2個)、タルタルソース 15g

- <作り方>
- ①ピタを半分に切ります。(あらかじめ切れ目が入っているため、包丁は不要です。)
 - ②サラダ菜、トマト、カキフライをはさみ、最後にタルタルソースをかけて完成。
- ※きんぴらごぼうのピタもおススメです。

<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

～肉や野菜、果物とも相性バツグン～ 子どもも大人も大喜び！ 運動会や秋の行楽にぴったりな「小麦ごはん」レシピ

運動会やドライブなど秋は行楽の季節。ピザやフォカッチャなどの「小麦ごはん」は、食材をのせたり、まいたりするだけなので、とっても手軽。秋の行楽やピクニックにもオススメです。

作り方が簡単だけでなく、いろいろなおかずに合う「小麦ごはん」。洋風、和風を問わず、お子様の好きなおかずを使って簡単にランチが作れます。余ったおかずも「小麦ごはん」を使ってひと工夫加えるだけで特別感が加わり、ランチタイムがますます楽しみになりますよ！



レシピ紹介

食べ方はよりどりみどりで！ 運動会や秋の行楽に！

バスケット



<材料>

デルソーレ ピタパン 1枚、デルソーレ フォカッチャ 2枚、デルソーレ フラワートルティーヤ 2枚、ナン70g 2枚、筑前煮 650g、ポテトサラダ 80g、ミニトマト 15g(3個)、温野菜 200g(かぶ、ブロッコリー、にんじん)、ドレッシング 20g(お好みで)、ゆで卵 100g(1と1/2個)、大学芋 100g、サーモンフライ 80g(4個)、季節のフルーツ 200g(キウイフルーツ、柿、りんご)、サニーレタス 30g

<作り方>

- ①バスケットにピタパン、フォカッチャ、トルティーヤを入れる
- ②一段目に筑前煮を盛る
- ③二段目にポテトサラダ、温野菜、ミニトマト、ゆで卵を盛る。
- ④三段目に大学芋、サーモンフライ、季節のフルーツを盛る

<おすすめポイント>

普段のおかずも、ピタパンやトルティーヤにはさむだけでちょっとおしゃれなランチに早変わり！和風洋風問わずにどんな食材でも合う小麦ごはんならではの。

いつものハンバーグにひと工夫 BBQフォカッチャ

<材料>

デルソーレ フォカッチャ70g 1枚、レタス 10g、ハンバーグ 1個(90g)、玉葱 30g(輪切)、えりんぎ 15g(スライス)、かぼちゃ 20g(スライス)、バーベキューソース 10g



<レシピ>

- ①フォカッチャを半分にスライスし、トースターでかるく焼く。
- ②ハンバーグ、玉葱、えりんぎ、かぼちゃを焼く。
- ③①のフォカッチャにレタス、玉葱、えりんぎ、かぼちゃ、ハンバーグ、仕上げにバーベキューソースをかけて、はさんで完成。

ホームパーティにぴったり！

ローストビーフトルティーヤ



<材料>

デルソーレ フラワートルティーヤ 1枚、レタス 10g、ローストビーフ 25g、かいわれだいこん 5g、にんじん 20g(スティック[ポイル])、ローストビーフのたれ5g、コーンスターチ 大きじ1、水 大きじ3

<作り方>

- ①トルティーヤはかるく蒸しておく。
- ②トルティーヤの真ん中にレタス、ローストビーフ、かいわれだいこん、にんじんをのせ、ローストビーフのたれをかける。
- ③具をクレープのように包む。(のりしろの部分にコーンスターチで作った糊を付ける。)
※耐熱容器に、コーンスターチ、水を入れ電子レンジ(600W)で約30秒加熱する。
※サーモンのトルティーヤもおすすです。

みんなで楽しくハロウィン！

パンキンフォカッチャ



<材料>

デルソーレ フォカッチャ70g 1枚、レタス 10g、かぼちゃ 55g、ツナ缶 10g、レーズン 5g、水 適量、A[マヨネーズ 15g、塩 少々、こしょう 少々]

<作り方>

- ①かぼちゃは1cm角に切り、耐熱皿にいれ、全体に水をふる。ふんわりとラップをして電子レンジ(600W)で約5分加熱する。汁気を切り、フォークで軽くつぶし、粗熱をとる。油をきったツナ、レーズン、Aを順に加え混ぜる。
- ②フォカッチャを半分にスライスし、トースターでかるく焼く。
- ③②のフォカッチャにレタス、①をはさんで完成。

運動会や行楽など秋のイベントシーズンにぴったりなレシピが盛りたくさん！「小麦ごはん」は、まいたり、つつんだりするだけなので、お子さんと一緒に作って楽しんでください！

<チーム・デルソーレ>

働くママ 開発担当 松原幸子



ボジョレー解禁！ワインを片手に 5種のチーズピザ



<材料>

デルソーレ ミラノクラスト 1枚、オリーブ油 5g、シュレッドチーズ 40g、ブルーチーズ 10g(スライス)、カマンベール 50g(1/10カット)、レッドチェダーチーズ 5g、グラナダダーナ粉 2g

<作り方>

- ①クラストにそれぞれのチーズをトッピングする。
- ②オーブントースターで焼いて完成。

秋の風物詩の新しい食べ方！

月見ピタサンド



<材料>

デルソーレ ピタパン80g ½枚、ごぼう 5g(大きめさがき)、にんじん 5g(大きめさがき)、さやいんげん 5g(3cm幅)、サツマイモ 5g(スライス)、揚げ油、塩 少々、こしょう 少々、卵 1個(白玉焼)、ポン酢 10g

<作り方>

- ①ピタを半分に切ります。(あらかじめ切れ目が入っているため、包丁は不要です。)
- ②油で揚げたごぼう、にんじん、さやいんげん、サツマイモに塩こしょうをする。
- ③根菜チップ、卵をピタにはさんでポン酢をかけて完成。

<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

～50年の経験・技術を結集したプレミアムピザも登場～ デルソーレの2013年秋冬新商品のご紹介 きのこのグラタンピザ、パーティーピザなど8商品が新登場

デルソーレは、9月1日に秋冬向けの新商品を発売予定です。ピザを作って50年の経験・技術を結集して作ったプレミアムな生地のピザやこれからの季節にピッタリなきのこのグラタンピザ、パーティーピザなどの8商品が新登場しました。

日本で唯一の製造方法(コールドプレス方式)を採用し、クリスピーでサクとした食感を持ちながら、手作り感ある自然なフチを実現しました。食材の美味しさを引き立てるデルソーレのクラストは、「小麦ごはんのプロフェッショナル」だからこそ開発できた自信作です。

新商品

ちょっと贅沢なピザ マルゲリータ



希望小売価格(税込): 780円

～ピザ50年の集大成となるピザ～

50年の経験・技術を結集したプレミアム生地が新登場!

■プレミアムクラスト(生地)の特徴

- ・ふっくらとした手作り感がでる
- ・こだわりのデュラム小麦を配合し、ヒキと歯切れが良い食感
- ・厚みがあるため、生地がしっとりしており、旨味や香りもしっかりと味わえる
- ・焼成後の「時経変化」に強く、やわらかさの維持が可能

■シンプルなトッピング

- ・生地の美味しさを最大限に生かす、シンプルなトッピング

<プレミアムクラストのポイント>

ご家庭で石釜ピザの食感・香ばしさを再現できないかと、配合や工程を試行錯誤。その数100パターン以上。苦労の末にやっと満足のいく生地が完成しました。
個人的にはしっかりとめに焼くと、香ばしくなり生地のおいしさが引き立つのでオススメです。

<チーム・デルソーレ>
小麦と日々格闘中
開発担当 大庭 陽介



ちょっと贅沢なピザ バジルと5種のチーズ



希望小売価格(税込): 780円

あつあつきのこグラタンピザ



秋・冬を季節感のある食材をテーマに「きのこの」「クリームソース」にフォーカス

希望小売価格(税込): 398円

具たくさんミックスピザ



シンプルで定番のトッピングがクラストの美味しさを引き立てる

希望小売価格(税込): 398円

世界のピザ グリーンカレー



サクッとクリスピーなクラストにグリーンカレーフレーフレー、ナチュラルチーズ、鶏ささみをトッピング

希望小売価格(税込): 348円

チーズ in フォカッチャ



朝食やおやつ、カレーやスープのお供に最適! フォカッチャの新しい提案

希望小売価格(税込): 398円

ふっくらプチピザ



厚手でふっくらとした食感が特徴の手軽な食べきりサイズのピザ

希望小売価格(税込): 298円

パーティーピザ ミックス



友達や家族とのイベントに最適な大型タイプの「パーティーピザシリーズ」

希望小売価格(税込): 580円

<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。



ピザ ピタパン フォカッチャ

■「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。



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/

<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バイヤーとして探索中！その名も「小麦さん」です。



■メンバー紹介

<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



<食べるのが大好き>
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

■イトーヨーカドー大型店にて店頭マネキン販売！

雑誌「saita」8月号と連動して、全国大型店(約50店舗)で「手のばしナン」が店頭平台展開されました。7/31(水)には、首都圏(約30店舗)にて店頭マネキン販売が実施され、チームデルソーレも応援に駆けつけました。

■日本アクセス主催「展示会～フードコンベンション～」にデルソーレブースを出展！

7/24(水)、25(木)の両日、さいたまスーパーアリーナで開催された「食の展示会」にてデルソーレを出展し、食品業界の関係者を中心に「小麦ごはん」の普及に努めました。

<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