

～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

お正月、節分、ひなまつりなど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を活用し、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4回目である今回は、お正月、節分、ひなまつり等の冬から春にかけてイベント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

彩り鮮やか！ ちらし寿司をピザにアレンジ

ちらしピザ



<材料>
 ・ナポリ風ピザクラスト 19cm 1枚 ※当社取り扱い商品
 ・トマトソース 20g
 ・ミックスチーズ 60g
 ・絹さや 3g (6枚)
 ・カニカマ 24g (1/2カット×4個)
 ・れんこん 10g
 ・しいたけ 15g
 ・でんぶ 2g
 ・錦糸卵 3g
 ・きざみ海苔 0.5g
 ・海老(ボイル) 40g (4尾)

<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、絹さや、カニカマ、れんこん、しいたけ、海老をトッピング。
 ②オーブントースターで焼き、でんぶ、錦糸卵、きざみ海苔をのせて出来上がりです。

<おすすめポイント>
 普段ご飯にのせているちらし寿司の具材を洋風にアレンジ！ トマトソースとチーズが絡まる和洋折衷ピザです。

手軽に食べられるボリューム満点ごはん 絶対にカツ・サンド

<材料>
 ビタパン 1/2枚 ※当社取り扱い商品、
 とんかつ 60g、キャベツ 10g (千切り)、
 カレー 20g (前日の残りや市販レトルト)

<作り方>
 ①ビタパンを軽く温めて半分にカットする。
 ②キャベツ、とんかつをはさま、カレーをかけて出来上がりです。



<おすすめポイント>
受験シーズン最後の追い込みで忙しい時期でも手軽に栄養チャージできます！

おせちの栗きんとんを洋風にアレンジ きんとんフォカッチャ



<材料>
 フォカッチャ 1枚 ※当社取り扱い商品、
 栗きんとん 110g、ホイップクリーム 5g、
 ミント 適量

<作り方>
 ①フォカッチャを半分にスライスし、オーブントースターで軽く温める。
 ②フォカッチャに栗きんとんをはさんで、横にホイップクリーム、ミントを盛り付け、出来上がりです。

話題の「ハチミツみそ」を上手に活用 ハチミツみそピザ3種



<材料>
 フラワートルティーヤ 1×3枚 ※当社取り扱い商品、
 ハチミツみそ【はちみつ 5g×3枚分、みそ 10g×3枚分】、
 ミックスチーズ 40×3枚分、
 A【長ねぎ 30g (3cm程度の長さで切る)】、
 B【油揚げ 15g (短冊)、ちりめんじゃこ 7g、セロリ 8g (薄切り)】、
 C【キャベツ 10g (一口大)、菜の花 20g (3cm程度)、ごま油 少々】、
 きざみ海苔 適量

<作り方>
 ①トルティーヤにハチミツみそを塗り、チーズをのせる。同じものを3枚作る。
 ②キャベツと菜の花はごま油で炒めておく。
 ③それぞれトルティーヤにA、B、Cをトッピングする。
 ④オーブントースターで焼き、AとCにきざみ海苔をかけて出来上がりです。

冬のイベントシーズンにぴったりの「小麦ごはん」レシピをご紹介します！
イベントシーズンにぴったりな簡単につくれて、美味しく食べられるレシピばかりです。

<チーム・デルソーレ>
～休日(はサーファー)～
開発担当 鶴岡 篤



ロシア名物ピロシキも簡単に楽しめる！ オリジナルピロシキも簡単にお供にどうぞ



<材料>
 フラワートルティーヤ 1枚 ※当社取り扱い商品、
 合挽き肉 25g、玉ねぎ 5g (みじん切り)、
 塩 少々、こしょう 少々、
 サラダ油 少々、
 ゆで卵 10g (みじん切り)、
 お好みのハーブ 適量 (ディル、イタリアンパセリ、オレガノ、カレー粉)、
 ミックスチーズ 15g、
 コーンスターチ 大さじ1、
 水 大さじ3

<レシピ>
 ①トルティーヤは軽く蒸しておく。
 ②フライパンに油少々を熱し、合挽き肉、玉ねぎを入れて炒め、塩・こしょうで味を整え、ゆで卵とハーブを加えて混ぜ合わせておく。
 ③トルティーヤの中心に②とチーズをのせて半分に折り、扇形に包む。(のりしろ部分にコーンスターチで作った糊を付ける。)
 ④オーブントースターで焼いて出来上がりです。 ※お好みで春雨や野菜を加えても美味しいですよ。 ※揚げ焼きにしても美味しく召し上がれます。 ※食用糊は耐熱容器に、コーンスターチ、水を入れ電子レンジ (600W) で約30秒程加熱する。

<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

～バレンタイン、節分にもオススメ～ 家族で楽しむイベントごはんにも最適！ 手軽に美味しく作れる「小麦ごはん」レシピ

お正月、節分、バレンタインにひなまつり・・・冬から春にかけてはイベント盛りだくさんでママたちは大忙し！手軽だけどちょっぴり豪華なお食事をつくれる「小麦ごはん」はそんなママたちの味方です。

「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！イベントに合わせた「小麦ごはん」レシピをご紹介します！



レシピ紹介

バレンタインは家族や仲間とチョコフォンデュパーティ！ チョコレートフォンデュ



- <材料>
- ・板チョコ2枚（細かく刻み、湯煎しておく）
 - ・生クリーム50cc
 - ・牛乳50cc
 - ・ウイスキー適量
 - ・フォカッチャ2枚 ※当社取り扱い商品
 - ・マシュマロ適量
 - ・バナナ適量
 - ・いちご適量
 - ・キウイ適量 ※お好みのフルーツを準備

- <作り方>
- ①牛乳と生クリームを小鍋に入れて中火で軽く温め、溶かしたチョコレートのポウルに加えてよく混ぜておく。
 - ②フォカッチャ、お好みのフルーツを食べやすい大きさにカットしてお皿に盛り付ける。
 - ③フォンデュ用の鍋に①を入れ、フォカッチャやフルーツ等をピックに刺し、チョコレートに絡めてお召上がりください。

<おすすめポイント>

チョコレートを楽しむにはチョコレートフォンデュが最適！フォカッチャのもちもち感とあったかいチョコレートがマッチしてみんなでほっこり楽しめます！

親子で一緒にトッピングで手軽にクッキング ナンエクレー

- <材料>
- ミニナン(50g)1枚 ※当社取り扱い商品、チョコレート70g、サラダ油12g(大さじ1)、カスタードクリーム30g、バナナ20g(斜めスライス)、キウイフルーツ20g(扇形スライス)

- <レシピ>
- ①細かくしたチョコレートとサラダ油をボールに入れ、湯煎で溶かす。
 - ②ナンをオーブントースターで軽くあたためておく。
 - ③②にカスタードクリームを塗る。
 - ④③の上に①をかける。
 - ⑤果物をのせる。
 - ⑥冷蔵庫で冷やす。チョコレートが固まったら完成。
- ※チョコレートはホワイト、ストロベリーと味を変えても楽しめます。
※季節やお好みのフルーツで自由に変えられます。



丸ごと食べれば幸運が訪れる？！ 恵方トルティーヤ



- <材料>
- フラワートルティーヤ1枚 ※当社取り扱い商品、うなぎ蒲焼30g(短冊)、厚焼き玉子25g(棒状に切る)、キュウリ20g(棒状に切る)、板海苔1/4枚、蒲焼のたれ5g、コーンスターチ大さじ1、水大さじ3

- <作り方>
- ①トルティーヤの上に海苔を敷き、手前から1/3あたりにうなぎ・厚焼き玉子・キュウリを置く。のりろの部分にコーンスターチで作った食用糊を適量塗る。
 - ②太巻きの要領でややきつめに巻いていく。
- ※食用糊は耐熱容器に、コーンスターチ、水を入れ電子レンジ(600W)で約30秒加熱。水溶性片栗粉でも代用できます。

洋風な食材だけでなく、和風な食材にもマッチする「小麦ごはん」はみんなでわいわい楽しむイベントごはんにぴったりです！

<チーム・デルソーレ>
～食べるのが大好き～
業務用営業マン 大橋 正尚



オシャレな「節分イワシ」で邪気をはらう！ オイルサーディンのピザ



- <材料>
- クリスマスビーザクラスト17cm1枚 ※当社取り扱い商品、トマトソース20g、シュレッドチーズ50g、オイルサーディン30g(4尾[開きにする])、ドライトマト20g(4個)、ディル(お好み)

- <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、オイルサーディン、ドライトマトをトッピング。
 - ②オーブントースターで焼き、お好みでディルを散らして出来上がりです。

パーティの定番おかずを、次の日も活用！ ビーフストロガノフのピタサンド



- <材料>
- ピタパン1/2枚 ※当社取り扱い商品、ビーフストロガノフ55g、サラダ菜10g(2枚)

- <作り方>
- ①ピタパンを軽く温めて半分にカットする。
 - ②サラダ菜、ビーフストロガノフを入れて出来上がりです。

オリーブオイルを使えば伝統行事も手軽に楽しめる！ 七草 de ピザ



- <材料>
- ナポリ風ビーザクラスト19cm1枚 ※当社取り扱い商品、オリーブオイル8g、ミックスチーズ60g、七草セット1パック(適度な大きさにカットしておく)

- <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、七草をトッピング。
 - ②オーブンで焼いて出来上がりです。

<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

ピザを作って50年。小麦ごはんのプロフェッショナルである デルソーレが年末のパーティシーンに合わせて 開発した大型パーティーピザ3品をご紹介します

クリスマスを中心に年末に増えるホームパーティ。そんなシーンに最適な大型のパーティーピザを発売中です。「Happy☆パーティーピザ」マルゲとミックスの2種とトッピングチーズにこだわった「こだわりチーズのパーティーピザ」の3品です。自宅のオーブンで簡単料理できるボリューム満点のピザが、友達や家族とのホームパーティを豪華に演出します。

新商品

【Happy☆パーティーピザ マルゲリータ】約29cm

パリッともちもちした本格ナポリ風クラストにトマトソース・ナチュラルチーズモッツアレラチーズ・ダイストマト・バジルをトッピングした超大型ピザ。

- 規格:1枚入(平均 419g) ● 入数: 1枚×6袋
- 商品サイズ: 縦375×横340×高さ18(mm)
- 外箱: 幅630×奥320×高さ130(mm)
- 希望小売価格: 980円(税込)



【Happy☆パーティーピザ ミックス】約29cm

パリッともちもちした本格ナポリ風クラストにトマトソース・ナチュラルチーズペパロニソーセージ・ベーコン・赤ピーマン等をトッピングした具たくさんな超大型ピザ。

- 規格:1枚入(平均 446g) ● 入数: 1枚×6袋
- 商品サイズ: 縦375×横340×高さ18(mm)
- 外箱: 幅630×奥320×高さ130(mm)
- 希望小売価格: 980円(税込)



【こだわりチーズのパーティーピザ ミックス】約29cm

本格ナポリ風クラストにトマトソース・エメンタル・ゴダゴールドチーズペパロニソーセージ・ベーコン等をトッピングしたチーズにこだわった超大型ミックスピザ。

- 規格:1枚入(平均 574g) ● 入数: 1枚×6袋
- 商品サイズ: 縦375×横340×高さ18(mm)
- 外箱: 幅630×奥320×高さ130(mm)
- 希望小売価格: 1380円(税込)



<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。



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パ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

■デルソーレ × COOKPAD コラボ企画開催中！

クリスマス前のパーティシーズンに合わせて、11月11日(月)よりCOOKPADにて「小麦ごはん簡単パーティレシピ」企画を実施中です。「小麦ごはん」を作ったみなさんの“つくれば”も募集中ですので、ぜひこの機会に「小麦ごはん」を楽しんでください。

■東京ソラマチの間屋国分に出店

10月23日(水)～10月29日(火)に東京ソラマチ内の間屋国分にて「デルソーレのクラスト×国分の缶つま」のコラボピザを試食販売し、大好評いただきました。今後も新しい小麦ごはんの食べ方を提案し、広げていきたいです。

<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