

～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

“夏休み”の親子にオススメの小麦ごはんレシピをご紹介します！！

こんにちは。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6回目である今回は、夏にオススメの「小麦ごはん」レシピをご紹介します。



## レシピ紹介

### 子供と一緒に夏休みの思い出をピザに 夏休み！親子でデコピザ



＜材料＞  
プレミアムクラスト1枚、トマトソース40g、ミックスチーズ60g、  
切れてるチーズ15g、のり15g、魚肉ソーセージ7g、スライスチーズ1枚、レ  
タス5g、トマト1/8個、ゴーヤ2枚、レタス1枚、パプリカ(黄)3g、ハム1枚、  
海苔1枚

＜作り方＞  
①クラストにトマトソースを塗り、ミックスチーズをトッピング。  
②オーブントースターで焼く。  
③焼きあがったピザに自由にデコレーションをして完成。  
※あらかじめデコレーション用の食材を切るなどして、  
ピザが焼けたら素早く盛り付け、温かいうちにお召し上がり下さい。

### 話題のチキンオーバーをトッピング。NYスタイルのナンピザに变身！ チキンオーバーのナンピザ



＜材料＞  
ナン1枚、キーマカレー20g、ミックスチーズ15g、スパイシーチキン50g、  
レタス10g

＜作り方＞  
①ナンにキーマカレーを塗り、ミックスチーズ、  
レタス、スパイシーチキンをトッピング。  
②オーブントースターで焼いて完成。  
※お好みでマヨネーズをトッピングしてもおいしいです。

### お母さんも一息。朝食やおやつに。自宅で簡単にカフェ気分を味わえます！ ビスケット フルーツサラダ添え



＜材料＞  
ビスケット1個、桃14g、いちご7g、キウイ8g、  
パイナップル(缶詰)12g、ヨーグルト(水切り)45g、  
ブルーベリーソース15g、ミント適量

＜作り方＞  
①ヨーグルトは水切りをしておく。  
②①のヨーグルトとフルーツを和え、フルーツサラダ  
を作る。  
③ビスケットをオーブントースターで軽く温める。  
④②のサラダと③のビスケットを盛りつけて、ミントを  
飾って完成。



＜材料＞  
ビスケット1個、ヨーグルト45g、  
いちご1と1/2個、桃1/3個、キウイ1/6個、  
ミント適量

＜作り方＞  
①のヨーグルトとフルーツを和え、フルーツサラダ  
を作る。  
②ビスケットをオーブントースターで軽く温める。  
③サラダとビスケットを盛りつけて、ミントを飾って  
完成。

### クロテッドクリーム



＜材料＞  
ビスケット1個、クロテッドクリーム10g、いちご2粒、  
ホイップクリーム10g

＜作り方＞  
①ビスケットをオーブントースターで軽く温める。  
②①のビスケットとクロテッドクリーム、いちご、ホイップ  
クリームを盛りつけて完成。



＜材料＞  
ビスケット1個、クロテッドクリーム30g、ブルーベリー2粒、  
いちご1粒、スイートスプレッド1本、ミント適量

＜作り方＞  
①ビスケットをオーブントースターで軽く温める。  
②①のビスケットとクロテッドクリーム、フルーツ、ミントを  
盛りつけて完成。



＜材料＞  
ビスケット1個、クロテッドクリーム15g、いちご1/2粒、  
ミント適量

＜作り方＞  
①ビスケットを軽くオーブントースターで温める。  
②①のビスケットとクロテッドクリーム、いちご、ミントを  
盛りつけて完成。

＜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、小山、田中敬一郎 TEL:03-5771-3837／FAX:03-5771-5524

# ～簡単「小麦ごはん」で手軽に栄養チャージ！～ **トマト・きゅうり・パプリカ・ゴーヤ等の“夏野菜”と スパイシーカレーレシピで暑い夏を乗り切る！！**

春も終わりに近づき、梅雨が明ければ暑い夏がやってきます。旬の食材を使って、食卓も色鮮やかに夏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、夏といえば熱中症・夏バテなどで栄養不足になりがちですよね。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

### 細かくチョップした野菜を「つつむ・はさむ・まく」 **夏野菜のチョップドサラダ**



**<材料>**  
 フォカッチャ1枚、レッドキドニービーン15g、パプリカ(赤)25g、パプリカ(黄)25g、アボカド1/2個、きゅうり90g、トマト50g、※1ドレッシング<オリーブオイル 15g レモン果汁 10g 酢 10g 塩・故障・グラナバダーノ少々>

**<作り方>**  
 ①フォカッチャは半分にスライスして軽く温める。  
 ②野菜を混ぜ合わせ、※1を混ぜ合わせたドレッシングで味をつけチョップドサラダを作る。(アボカドは変色するので、最後に混ぜるとよい。)  
 ③皿に盛りつけて完成。



**<材料>**  
 フラワートルティーヤ1枚、レッドキドニービーン 15g、パプリカ(赤)25g、パプリカ(黄)25g、アボカド1/2個、きゅうり90g、トマト50g、※1ドレッシング<オリーブオイル 15g、レモン果汁10g、酢10g、塩・胡椒・グラナバダーノ少々>

**<作り方>**  
 ①トルティーヤは軽く蒸しておく。  
 ②野菜を混ぜ合わせ※1を混ぜ合わせたドレッシングで味をつけチョップドサラダを作る。(アボカドは変色するので、最後に混ぜるとよい。)  
 ③皿に盛り合わせて完成。



**<材料>**  
 ピタパン 1/2枚、レッドキドニービーン15g、パプリカ(赤)25g、パプリカ(黄)25g、アボカド1/2個、きゅうり90g、トマト50g、※1ドレッシング<オリーブオイル 15g、レモン果汁10g、酢10g、塩・胡椒・グラナバダーノ少々>

**<作り方>**  
 ①ピタパンは半分に切る。  
 ②野菜を混ぜ合わせ、※1を混ぜ合わせたドレッシングで味をつけチョップドサラダを作る。(アボカドは変色するので、最後に混ぜるとよい。)  
 ③皿に盛り合わせて完成。

### 缶詰で簡単本格カレー **お手軽ナン&カレー**



**<材料>**  
 ナン70g 1枚  
 カレー缶詰 3缶

**<作り方>**  
 ①カレーを温めて器に入れる。  
 ②ナンをオーブントースターで軽く焼き、カレーに添えて完成。



**<材料>**  
 ナン70g 1枚  
 マッサマンカレー 1袋(250g)

**<作り方>**  
 ①カレーを温めて器に入れる。  
 ②ナンをオーブントースターで軽く温め、カレーに添えて完成。

### 旬の食材で栄養をつけて、暑い夏を乗り切ります。 **ゴーヤちゃんぶるバーガー**



**<材料>**  
 フォカッチャ1枚、ゴーヤチャンプルー80g、トマト40g、レタス10g

**<作り方>**  
 ①フォカッチャを半分にスライスし、軽く温める。  
 ②フォカッチャにゴーヤチャンプルーとトマトとレタスを挟んで完成。

# 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/

**<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

### ■イトーヨーカドー・イオン等の大型スーパーでナンの店頭デモ販売を実施予定。

「デルソーレ小麦ごはん」を多くの方に食べて頂くために、店頭販売のキャラバン隊を組織化。今後、多くのスーパーで店頭販売が実施できるように準備してきます。

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

7/16(水)・17(木)の両日、さいたまスーパーアリーナで開催される「食の展示会」でデルソーレブースを出展します。秋・冬の新商品の紹介をはじめ、小麦ごはんがフルラインナップです。

<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、小山、田中敬一郎 TEL:03-5771-3837／FAX:03-5771-5524