

チーム・デルソーレが ハロウィン、クリスマスにオススメの 小麦ごはんを使ったパーティ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7回目である今回は、秋冬のパーティ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。



ハロウィン・パーティレシピ

みんなで作れば子供も喜ぶ楽しいデコピザに！

ハロウィンデコピザ



<材料>

クリスピーピザクラスト22cm 1枚、トマトソース20g、ホワイトソース30g、ミックスチーズ40g、チェダーチーズ(スライス)適量、スライスチーズ適量、かぼちゃ適量(加熱しておく)

<作り方>

- ①かぼちゃの皮やスライスチーズをハロウィンのパーツに切り抜く。
- ②クラストにトマトソース、ホワイトソースを塗る。
- ③①のパーツをクラストに乗せ、オーブントースター(1000W)で3～4分焼く。

秋の旬な食材を詰め込んだピタサンド

秋の味覚サンド

<材料>

ピタパン1/2枚

【A】

かぼちゃ1/8個(加熱してつぶす)、クリームチーズ10g(ダイスカット)、塩・こしょう適量、マヨネーズ10gを混ぜて成型する。

アーモンドスライス15g、小麦粉適量、卵適量、ベーコン1/2枚、レタス1/2枚、オーロラソース25g(マヨネーズ25gにケチャップ5gを加える)

<作り方>

- ①【A】に小麦粉をまぶし、卵をぐらせ、周りにアーモンドスライスをつける。
- ②フライパンに油(分量外)を多めにしいて加熱しアーモンドが色づくまで焼く。
- ③ベーコンを焼く。
- ④温めたピタパンにレタス、ベーコン、オーロラソース、かぼちゃコロッケを入れて完成。※お好みでサラダなどを添えてお召し上がりください。

パンキンズスープを添えるだけでハロウィン気分！

フォカッチャ&パンキンズスープセット

<材料>

フォカッチャ1枚、お好みの具材(ハム、チーズ等)、市販パンキンズスープ

<作り方>

- ①フォカッチャを電子レンジ(600W)で30秒温める。
- ②①を半分にスライスし、お好きな具材をはさむ。
- ③パンキンズスープとお好みのサラダを添えて完成。



クリスマス・パーティレシピ

1枚のピザクラストがツリーとリースに早変わり！

ツリーとリースのクリスマスピザ



<材料>

クリスピーピザクラスト1枚、トマトソース20g、ベビーリーフ10g、生ハム2枚、ミニトマト2個(1/4にカット)、パルメザンチーズ適量、バジルソース3～5g、赤ピーマン・黄ピーマン適量(お好みにカット)、リコッタチーズ適量、スティック状ビスケット適量

<作り方>

ピザの中心を直径12cm程度の円に切り抜きリング状のクラスト【A】をリースに。中心のクラスト【B】をクリスマスツリーに使用する。

<クリスマスリースのピザ>

- ①クラスト【A】にトマトソースを塗り、オーブントースター(1000W)で2～3分焼く。

②ベビーリーフ、ミニトマト、生ハムをのせ、パルメザンチーズを振りかける。

<クリスマスツリーのピザ>

- ①クラスト【B】を6カットし、トマトソースまたはバジルソースを塗る。
- ②赤ピーマン、黄ピーマン、カッターチーズをトッピングし、オーブントースター(1000W)で2～3分焼き、ビスケットで飾って完成。

クリスマスの定番チキンを贅沢に使ったピザ

クリスマス・チキンピザ



<材料>

ナポリ風ピザクラスト1枚、バジルソース15g、ミックスチーズ40g、モッツアレラチーズ30g、スモークチキン40g(スライス)、ミニトマト15g、ローズマリー適量

<作り方>

- ①クラストにバジルソースを塗り、ミックスチーズ、モッツアレラチーズ、スモークチキン、ミニトマト、ローズマリーをトッピング。
- ②オーブントースター(1000W)で4～5分焼いて完成。

<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

今年の11月20日はボージョレ・ヌヴォー解禁日 & ピザの日！ ワインのお供にオススメの小麦ごはんレシピ

ワインにぴったり！小麦ごはんレシピ

色々な食材をとろ〜りチーズにつければ食卓の会話も弾みます フォカッチャdeチーズフォンデュ



<材料>
フォカッチャ2枚、ミックスチーズ300g、白ワイン150cc、
コーンスターチ5g、にんにく少量、お好みの野菜や具材適量
※温野菜(ブロッコリー、じゃがいも)、トマト、ポイルエビなど

- <作り方>
①チーズはおろし金などですりおろす。
②鍋の内側に潰したにんにくを軽くこすりつけ、白ワインを入れ沸騰させる。
1/3のチーズを入れ、混ぜながら溶かし、残りのチーズとコーンスターチを
入れよく混ぜる。
③フォカッチャをしっかり焼き色がつくまでオーブントースター(1000W)で3
〜4分焼き、8等分に切る。
④フォカッチャやお好みの野菜、エビなどを盛り付けて完成。

3種類のディップを添えればワインのおつまみに トルティーヤチップスと3種のディップ



<材料>
トルティーヤ適量
【A】
ツナ缶詰2缶(汁気をよく切る)、スライスオリーブ30g(みじん切りにする)、
オリーブオイル30g、塩・こしょう適量
【B】
クリームチーズ200g、おろしにんにく適量、バジル・パセリ適量(みじん切り)
【C】
マスカルポーネ150g、はちみつ10g、ドライいちじく適量、ナッツ各種
<作り方>
①【A】【B】【C】をそれぞれあらかじめ混ぜて、ディップを作る。
②トルティーヤをお好みの形に切り、2〜3分油で揚げる。
③①のディップと②のトルティーヤを盛り合わせて完成。

ワインに最適な大人のピザです

ムール貝の大人ピザ



<材料>
プレミアムクラスト1枚、ガーリックマーガリン15g、ミックスチーズ70g、ムール貝2缶(オリーブ
オイル等に漬けてあるもの)、お好みのきのこ各種30g(しめじ、エリンギ、マッシュルーム等、一口
大に切り、炒めておく)、パン粉10g
※お好みでブルーチーズ、クレソンを適量。

- <作り方>
①クラストにガーリックマーガリンを塗り、ミックスチーズ、きのこ、ムール貝をトッピング。
②クラストのふちにコーンスターチのりを塗り、その上からパン粉を付け、オーブントースター
(1000W)で4〜5分焼く。
③②にムール貝缶詰のオイルを回しかけて完成。
※のりは耐熱容器にコーンスターチ(大さじ1)、水(大さじ3)を入れ電子レンジ(600W)で約30秒
加熱する。
※お好みでピザを焼く前にブルーチーズ、焼いた後にクレソンをトッピングしてもおいしいです。

人気商品「チーズinフォカッチャ」「ミルクinフォカッチャ」を使ったお手軽レシピ

ヨーグルトやフルーツを添えれば簡単にオシャレな朝食に 朝食deフォカッチャ



<材料>
チーズinフォカッチャ1枚、ミルクinフォカッチャ1枚、
ヨーグルト適量、お好みのフルーツ適量
<作り方>
①チーズinフォカッチャ、ミルクinフォカッチャを電
子レンジ(600W)で軽く温める。
②お好みのヨーグルトやフルーツを添えて完成。

スープを添えれば簡単に朝食やランチになります！ お手軽ブレックファースト



<材料>
チーズinフォカッチャ1枚、市販スープ適量、サラダ
適量
<作り方>
①チーズinフォカッチャを電子レンジ(600W)で
軽く温める。
②お好みのスープやサラダを添えて完成。

<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

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

「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/>



ピザ ピタパン フォカッチャ



ナン トルティーヤ



チーム・デルソーレ最新トピックス

■出張BBQサービス「リアルバーベキューデリバリー」と「デルソーレ小麦ごはん」コラボ企画を開催！

今話題の手ぶらで本格的なバーベキューが楽しめる「リアルバーベキューデリバリー」に、デルソーレ小麦ごはん「フラワートルティーヤ」を提供いたします。お肉や野菜をトルティーヤに挟んで食べることで手軽にワンランク上のバーベキュー料理を楽しんで頂けます。（開催時期：2014年8月18日～生地がなくなり次第終了）

※リアルバーベキューデリバリーとは…バーベキューインストラクターによる本物のバーベキューを提供する出張バーベキューサービスです。

■大型スーパーでナンの店頭デモ販売を実施中

「デルソーレ小麦ごはん」をより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し、スーパー様と協力して店頭デモ販売を行っています。「ナン&カレー」の試食を中心に、「ナン&カレー」・「ピザクラスト」・「ピタパン」・「トルティーヤ」・「チーズinフォカッチャ」等の小麦ごはんシリーズも平台に展開。今後もデモ販売を各チェーン様と協力しながら実施していきます。

■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しました！

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た「食の展示会」でデルソーレブースを出展。

小麦ごはんがフルラインナップで揃うとともに、秋冬の新商品のご紹介をしました。雑誌MARTの新商品コーナーにもブースを構えて冷凍パイシートをご紹介。多くの方に召し上がって頂きました。



↑展開メニュー

「丸鶏と夏野菜のトルティーヤブーケ」



<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