

～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」～
9月27日(土)小麦ごはん親子料理教室を開催
ハロウィンにぴったりなトルティーヤレシピを
村上知子さん(森三中)が実演！！

株式会社ジェーシー・コムサ(本社:東京都渋谷区、代表取締役会長:大河原愛子、以下ジェーシー・コムサ)は、9月27日(土)11時30分より、外苑前アイランドスタジオ(東京都渋谷区)にて、今年3月にママになり7月に仕事復帰したばかりの村上知子さん(森三中)とともに、トルティーヤを使った親子料理教室イベントを開催しました。

村上知子さんがトルティーヤレシピを披露

イベントでは、デルソーレ・小麦ごはん応援団長でもある村上知子さんがハロウィンに向けた簡単トルティーヤレシピを披露しました。今回作ったのはパーティにもぴったりな「トルティーヤブーケ」。好きな具材とともに、トルティーヤの巻き方を少し工夫するだけで、誰でも簡単・華やかなパーティレシピになります。村上さんから、「お子さんでも簡単に作れますしパーティなどでもいいですね。冷蔵庫にある食材で、簡単に作れるしとってもかわいくていいですね。」といったコメントが出ました。



トルティーヤブーケ

参加親子が作ったトルティーヤの中から「村上知子賞」を発表！

イベントでは、参加者の手により、個性豊かなさまざまなトルティーヤブーケが作られました。その中から一組の親子に「村上知子賞」が授与されました。この村上知子賞は「忙しいママにもぴったりな時短・簡単料理であること」、また「アイデア・彩り・華やかさ」という基準で村上さんご自身が選定されました。

「小麦ごはん」は忙しいママにぴったり！

イベントでは、デルソーレ・小麦ごはんの魅力や活用方法を語るトークセッションも行われ、最近ママになり仕事復帰したばかりの村上さんからは、「自宅で作る料理、例えば肉じゃがなども相性がいいですし、もちろんお肉やチーズともばっちり合う小麦ごはん。和食にも洋食にも、スイーツにも合うので、忙しいママでも小麦ごはんを使えば手抜きにならず、すぐに一品作れますよね。ママは忙しいので、できてるものを賢く利用してバランスよくごはんをつくりましょう。」とコメントしました。

また、イベント終了後はみんなで作ったトルティーヤブーケを食べたり見せあったり、各テーブルに会話の花が咲きました。

今後も、デルソーレでは、フローズンピザを広めたパイオニアとして、ピザ生地50年の経験と技術を活かしピザはもちろん、世界の「小麦ごはん」の魅力を発信していきます。“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、より豊かな食卓にしたい”そんな想いでこれからも活動していきます。

「デルソーレ」とは・・・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。以来、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」として提供しています。



オフィシャル映像・画像ございます。ご連絡ください。

<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 TEL:03-5771-3837／FAX:03-5771-5524

見ても食べても楽しめる！ハロウィン、クリスマス、 これからのパーティシーズンやお出かけにぴったり！ 「トルティーヤブーケ」

トルティーヤブーケって？



トルティーヤに好みの具材を入れて、ブーケ風に巻くだけで、簡単華やかな料理に！ハロウィン、クリスマス等のパーティシーズンだけでなく、カップに入れて持ち運べるので、レジャーやお出かけにもぴったりです。

【作り方】



①トルティーヤの上半分にリーフレタスをおいて生地の下半分を上にする



②両側を巻き込むようにしてブーケのようにする



③好きな具材を入れる



④好きなカップに入れて完成！

トルティーヤブーケ レシピ

ハロウィンに親子で作りたい！

かぼちゃとプリンスイーツトルティーヤブーケ サクサクハロウィントルティーヤチップスのせ



<材料>
トルティーヤ 1と1/2枚
冷凍かぼちゃ 3個
※蒸して皮をのぞく
A(牛乳50g、はちみつ15g)
プリン(市販品) 1/2個
チョコペン 1本
スティック菓子 1本
アーモンドダイス 1g
ミント 適宜 1g
※お好みの型抜き、しぼり袋

<作り方>

①土台のトルティーヤは型抜きをし、軽く蒸しておく。もう1枚のトルティーヤは型抜きしトースターでカリッとするまで焼き、チョコペンで顔を書く。
②冷凍かぼちゃは蒸して皮を除き、温かいうちに潰しAを加え、ミキサーにかけてしぼり袋にいれる。
③土台のトルティーヤに、プリンをいれ、②を搾る。①のトルティーヤチップス、スティック菓子、アーモンド、ミントをかざる。
※かぼちゃをクリーム状にするにはミキサー等つかうと時短になります。なければ漉し器でこしてください。

ママ友とのパーティ等、大人も大満足のレシピ

生ハムとバジルポテトのトルティーヤブーケ



<材料>
トルティーヤ 1枚
生ハム 2枚
じゃがいも 1/2個 50g
※2cmの角切りにし蒸しておく
ミニアスパラ 2本 6g
※蒸しておく
プチトマト 1個
※4等分に
バジルソース 10g
サニーレタス 10g
バジル 2枚 5g

<作り方>

①トルティーヤは軽く蒸しておく。
②じゃがいもとプチトマトにバジルソースを和える。生ハムを端から巻き花にする。
③トルティーヤにサニーレタスをひき、②のをせ、ミニアスパラとバジルの葉をかざる。
※じゃがいも・アスパラを蒸す際はラップをしレンジで加熱をすれば時短になります。

持ち運び簡単！おでかけにぴったり！

照焼きチキンとタマゴのトルティーヤブーケ



<材料>
トルティーヤ 1枚、鶏肉(唐揚げ用) 2個 80g、レタス10g
A(しょうゆ、はちみつ、酒、みりん 各15g)
スライスチーズ 1/2枚、ゆでたまご 1/2個分

<作り方>

①トルティーヤは軽く蒸しておく。
②フライパンで鶏肉を焼き、Aのタレを煮絡める。
③スライスチーズを半分折り、5mmの切れ目をいれて巻く。ゆで卵は白身を細かく切り、黄身をザルで漉す。
④トルティーヤにレタスをひき、②と③をかざる。
※紙カップにいれてラップをしたら、おでかけにそのまま持っていけるので便利です。

<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 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

■小麦ごはんのECサイト、「デルソーレショップ」オープン予定

10/6（月）に「小麦ごはん」専門のWEBショップがオープン予定です。ここでしか買えないお得なセット販売や豊富なラインナップが特長！

<http://delsole-komugigohan.jp/shop/>



<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 TEL:03-5771-3837／FAX:03-5771-5524