

～世界のおいしいパン「小麦ごはん」を展開する「デルソーレ」～
8月25日(火)小麦ごはん親子料理教室を開催
夏野菜とトルティーヤを使った“サルベージ料理”作りを体験
～余りがちな食材も、工夫次第でこちそうに～

株式会社ジェシー・コムサ(本社:東京都渋谷区、代表取締役会長:大河原愛子、以下ジェシー・コムサ)は、8月25日(火)11時30分より、WACCA IKEBUKURO(東京都豊島区)にて、「デルソーレ・キッチン 親子で小麦ごはん教室～夏野菜を余らせない! みんなで“サルベージ料理”をつくろう～」を開催しました。

**ついつい、まだ食べられる食材を捨ててしまいませんか?
そんな食材たちに光を当てる、“サルベージ料理”という新しい食スタイル**

イベントには、11組24名の親子が参加。食スタイルやフードロス(まだ食べられる食材を捨ててしまうこと)について改めて考えていただく機会となりました。

サルベージ・パーティ事務局代表平井巧さんは、参加者にフードロスの現状や、それを解決する新しい解決策「サルベージ・パーティ」を紹介。「見方を変えればまだまだ美味しく食べられる食材を新しい視点でとらえ、捨てられてしまう食材を救い出す取り組みです。食材に愛着を持つことでフードロスの問題に取り組む第一歩にしてもらえれば。」と説明し、その言葉に納得した様子で大きくうなずく親御さんも、見受けられました。

サルベージ料理と相性の良い食材として、トルティーヤやナン、ピタパンといった世界のパン「小麦ごはん」として販売しているJCOMサ「デルソーレ」マーケティング担当長谷川と開発担当松原より「小麦ごはん」の魅力を紹介。アイデア次第で食べ方が十人十色の「小麦ごはん」は、「つつんだり、のせたりする」だけでも簡単に食べられます。さらに、どんな食材とも相性も良いため「ひと工夫でバラエティ豊富なオリジナルメニューが作れ、余ってしまった食材を組み合わせれば、サルベージ料理として楽しむこともできます。」と解説しました。

**トルティーヤを使って
家の片隅で余っていた食材が大変身!!
サルベージシェフの鮮やかな調理に参加者は釘付け**

サルベージ料理について学んだ後は、サルベージシェフ大賀さんによるライブクッキングが披露されました。事前アンケートにより明らかになった、家に余りがちな食材の中から、メインの食材が選ばれ、鮮やかな調理の様子に目を奪われているうちに出来上がったのは『はんぺんで作ったムースのトルティーヤピザ～トマトときゅうりの夏野菜ドレッシング添え～』。大賀シェフは「調理のポイントは、固形で使うことが多いはんぺんをムース状にして使うこと、そしてよくある使い方の「巻く」ではなく、ピザ生地代わりに使ったことです。」と説明。参加者は興味深そうにシェフの調理の様子に注目していました。



次々と食材を作り出すサルベージ・シェフの大賀さん。今回は4品のサルベージレシピを披露。(次ページ参照)

**親子の参加者もトルティーヤを使った「サルベージ料理」作り挑戦!
余らせてしまいがちな食材の新しい使い方へ感嘆の声。**

シェフの見本を見た後は、親子の参加者もサルベージ料理作りを体験。レシピを見ながら、普段とは違った食材の使い方に驚きながらも、混ぜたり塗ったりと、親子で協力しながらサルベージ料理作りを楽しんでいただきました。

「サルベージ料理作りのポイントは①食材の構成を分解してみ、新しい使い方を想像してみる②他の食材との組み合わせを考えてみる③調理方法や盛りつけ方を工夫してみる」とサルベージ・パーティ事務局代表の平井さん。「捨ててしまう前に、このポイントを意識して食材を見直すだけで、食材をサルベージ(救い出す)することができます。みなさんも是非ご家庭で実践していただければと思います。」とお話されました。楽しみながら、食について考えるきっかけになったのではないのでしょうか。



親子の参加者も、サルベージ料理づくりを体験。

今後も、デルソーレは、日本ではじめてフローズンピザを広めたパイオニアとして、ピザ生地の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。

オフィシャル画像ございます。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:倉渕、伊丹 TEL:03-5771-3837/FAX:03-5771-5524

余らせてしまいがちな食材も、工夫次第で美味しい一品に大変身！ トルティーヤと夏野菜を使った“サルベージ料理”をご紹介します！！

サルベージ料理のポイントって？

①食材の構成を分解してみて、新しい使い方を想像してみる！

今回は、固形で使うことの多いはんぺんをふわふわのムースの材料として活用。はんぺんを「魚のすり身」という視点でとらえ、食材を分解して、新しい使い方を実践しました。「その食材が何から出来ているか」を考えることがサルベージの第一歩です。

②他の食材との組み合わせを考えてみる！

納豆のネバネバとバニラアイスの甘さを組み合わせると、よのびる「トルコ風アイス」が作れます。食材の特徴とそれらの相性を活かすことで、新しい食べ方を見つけることができるのです。

③調理方法や盛りつけ方を工夫してみる！

夏野菜の代表格トマト。冷蔵保存だと傷みやすいトマトも、冷凍保存しておくだけで通常よりも長持ち。しかも冷凍トマトを水にさらすだけで簡単にトマトの皮がむけるので、調理の手間もはぶけます。さらに、「巻く」使い方が一般的なトルティーヤも、きざんで、スープに入れると、食感にアクセントを加えられ、新鮮な一品に早変わり。調理方法やトッピングを工夫すると、ご家庭でも簡単に、シェフが作ったような仕上がりにぐっと近づくので、是非お試しください。

トルティーヤを使ったサルベージ料理

トマトの新しい使い方と保存テクを体感しよう！

夏野菜のひんやり冷製トルティーヤトマトスープ



＜材料(2人前)＞
 トマト 2個
 玉葱 少量
 トマトジュース 50～100cc
 顆粒コンソメ 少量
 塩コショウ 少々
 胡瓜 2分の1
 パプリカ 6分の1
 レタス 1枚
 缶詰のコーン 少量
 ライムの輪切り 1枚
 トルティーヤ 1枚
 オリーブオイル 少量

＜作り方＞

- ①冷凍したトマトを水に入れて皮をむき、適当な大きさにカットします。
- ②トマト・玉葱・トマトジュース・顆粒コンソメ・塩コショウ・オリーブオイルを入れてミキサーし、その後、冷蔵庫で冷やします。
- ③冷やしている間に、胡瓜とパプリカを7ミリ角にカットし、缶詰のコーンの水を切り、レタスを一口大より小さくちぎっておきます。
- ④冷やしたトマトスープを器に入れて、野菜等を入れ、上にカットして温めておいたトルティーヤをのせてオリーブオイルとライムの輪切りをかけたら完成です。

ひと手間加えていつもの朝食を変えよう！

トルティーヤで巻き巻きキッシュ



＜材料(2人前)＞
 トルティーヤ 2枚
 マヨネーズ 大さじ2
 ニンニクすりおろし 少量
 玉子焼き 卵2個分
 ベーコン 薄切り4枚
 粉チーズ 少々

＜作り方＞

- ①マヨネーズにすりおろしたニンニクを加えます。
- ②ベーコンは軽く炒めます。
- ③あたためておいたトルティーヤに先ほどのマヨネーズを塗ります。
- ④そこに玉子焼きをグングニと潰したものをのせて、その上にベーコンのせ粉チーズをかけて巻いたら完成です。

あの「はんぺん」がおしゃれなピザの具に変身？！

はんぺんで作ったムースのトルティーヤピザ ～トマトとキュウリの夏野菜ドレッシング添え～



＜材料(2人前)＞

トルティーヤ 5枚、はんぺん3枚、キュウリ3本、トマト2個、生クリーム 200㏄、オリーブオイル 少量、レモン1個、卵 1個

＜作り方＞

- ①はんぺんと生クリーム、卵をフードプロセッサーにかけてまわします。
- ②それをトルティーヤにのせてオーブンで焼きます。
- ③焼き上がり後、上にキュウリとトマトを刻み、オリーブオイルとレモンで味付けたドレッシングをかけて完成です。
(最後に粉チーズをかけてもOK)

納豆を分解して活用しよう！トルティーヤをスイーツに変身させよう！

トルティーヤのトルコアイス風クレープ仕立て



＜材料(2人前)＞
 納豆 1パック
 バニラアイス 1パック
 トルティーヤ 2枚
 バナナ 1本

＜作り方＞

- ①トルティーヤをあたためます。
- ②納豆1パックを容器に移し、箸でネバネバがでるまでよく混ぜ、納豆だけを取り出します。
- ③バニラアイスを加え、混ぜて粘りがでたらOK。
- ④あたためておいたトルティーヤに、混ぜたバニラアイスとバナナをのせて完成です。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

「デルソーレ」PR事務局／担当：倉渕、伊丹 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”。このような想いで質の高い製品づくりをこころがけているのが、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

「ご当地ピザ選手権」について

■主 催：株式会社ジェーシー・コムサ

■目 的：日本で定着し独自発展を遂げたオリジナルピザを募ることで、ご当地食材の美味しさと共に多様な食文化を繋げる「ピザ」の可能性を改めて発見する

■内 容：日本全国のご当地食材を使用したオリジナルピザレシピの募集

■実施期間：＜応募期間＞2015年7月1日(水)～8月28日(金)

＜ノミネートレシピ決定＞2015年9月中旬

＜レシピ人気投票期間＞2015年9月中旬～10月中旬

＜グランプリレシピ決定、発表イベント＞2015年11月19日(木)

■応募方法：キャンペーンサイトより投稿(キャンペーンサイトURL <http://gotochipizza.jp>)

■応募条件：日本国内で生産された名産品を使用 ※プロ・アマ問わず応募可能

■賞 品：

・**グ ラ ン プ リ**：JTB旅行券30万円分 (1名様)

※さらにグランプリを受賞したレシピは、限定商品化を予定しております。

・ゲ ス ト 賞：デロンギ スフォルナトゥット コンベクションオープン ピザストーン付き (1名様)

・エリアノミネート賞：3000円相当のデルソーレ商品詰め合わせ+調理家電AもしくはB (9名様)

A：BRUNOコンパクトホットプレート

B：Vitantonioブレンダー VBL-10

・グランプリ人気投票参加者の中から抽選で100名様に、デルソーレショップの20%クーポン券進呈

・レシピ応募者の中から抽選で100名様に、デルソーレショップの20%クーポン券進呈



キャンペーンサイト イメージ

＜本件に関するお問い合わせ先＞

「デルソーレ」PR事務局／担当：倉淵、伊丹 TEL:03-5771-3837／FAX:03-5771-5524