

今日は立食
 ピザパーティー

市販のピザ生地を巻いて焼くだけ サクサクのコーン型ピザ

コレ全部入ってます!

貝印
**ちゅーぼーず ピザコーンパーティー!
 まきまきコーンカップメーカー**

実勢価格 ▶ 3240円
 SPEC サイズ ■ スタンド / W145×D145×H165mm、巻き型 / W65×D65×
 H83mm、焼き型 / W65×D65×H90mm 素材 ■ 焼き型 / シリコーンゴム

耳はカリカリ
 具はてんこ盛り!

使ったのは
 コレ!

市販のピザ生地を切って焼くだけ!



デルソーレ
**クリスピー
 ピザクラスト
 22cm 2枚入**
 実勢価格 ▶ 297円



オープンで220℃にし、巻き型のまま9分程度加熱する。あとは好きな具を入れて、もう一度焼いたら完成!

付属シートに沿って、市販のピザ生地を1/3にカット
 一度レンジで加熱してやわらかくし、巻き型にセット

最初はこっちを紹介するはずが?



粉から生地を作り、黒い筒にかぶせて焼く本格キット。でも塗装が剥がれてビミョー。わざわざ海外から取り寄せたんですが、残念!

Pizzacraft
**PIZZA
 CONE
 SET**
 実勢価格 ▶ 7669円

カリッと香ばしい!
 コーン型ピザパーティー

「大好きなピザを、もっと具沢山かつ手軽に食べたい!」という願いを叶えたコーン型を発見。市販されているピザ生地を使うので、難しい工程は一切なし。生地がきちんと張り合えるので、中の具がはみ出さず、きれいに作れる。先に生地を焼き上げるので、歯ごたえはサクサク。新しいピザパーティーが楽しめそうだ。

きれいに四角く1回分! 喫茶店のバタートースト風



1回分を
 きれいにカット!



貝印
**KaiHouse
 SELECT
 四角く切れる
 バターナイフ**
 実勢価格 ▶ 486円
 SPEC サイズ ■ W140×D37×
 H20mm 重量 ■ 23g

お店で食べるバタートーストの「あのバター」が作れます

喫茶店のモーニングセットで食べるバタートーストは、どうして美味しいのか。やはり、焼きたての食パンの上に溶け出すバターが食欲を刺激してくれるからだろう。このバターナイフを使えば、自宅でもきれいな四角いバターが楽しめる。

串焼き料理に必携! 串抜き専用トング

ありそうでなかった!
 串専用の取り分けトング

夕食やBBQ、おつまみにも人気の串料理だが、みんなで分け合いたい時に串を外すのは意外と難しい。この串抜きトングは串抜き専用という変わったコンセプトで、先端に串を当てる溝が入っている。具材を包むようにして引き抜くので、無理な力がかからない。※①



くずれやすい
 ものと相性◎

普通のトングと違って、先が丸くなっている。くずれやすい魚料理も、盛りつけを壊さずに取り分けられる

しっかり押さえて引き抜く!



使いやす
 い曲面で

クリヤマ
串抜き専用トング
 実勢価格 ▶ 864円

SPEC サイズ ■ 全長9cm×H5.5cm 材質 ■ 18-8ステンレス (バネ材)