読モブロガー3人が

工場見学に行ってきました！

手のばしナンの美味しさを密着レポ

最近、おうちでも食べる機会がぐっと増えてきたナンを提供し続けてきたデルソーレ。今回は特別に、デルソーレの工場内を大公開！ おなじみ、読モブロガーと一緒にレポしてきました。メディア初公開のとっておき情報満載です！

取材・文／瀬名清可　撮影／安井宏充（KIPS）　フードコーディネート／宮嵜夕霞　レシピ提案／森崎繭香

1枚ずつ丹精込めて手のばし！デルソーレのナンの美味しさのヒミツとは？

手のばしナンで有名な「デルソーレ」は、約半世紀の歴史を持つブランド。なんと、冷凍ピザをはじめて日本に紹介したピザのパイオニア的存在でもあります。そんなデルソーレの工場にお邪魔したsaitaの読モブロガー3人の第一声は、「小麦の甘い香りがする！」というもの。それもそのはず、デルソーレでは、カナダやアメリカをはじめとする安全で美味しい小麦を厳選。独自の安全基準を設け、1枚1枚丁寧にナンを手作業で伸ばして製造しているのです。さらに、ピザやフォカッチャなど、私たちに親しみ深い「小麦ごはん」も数多く提供。今回はそんなデルソーレの工場を、普段から自宅でもナンをよく食べているという読モブロガーの皆さんが徹底レポしました。

今回見学したのは

DELSOLE デルソーレ

デルソーレ 多摩工場

南多摩ののどかなエリアに建つデルソーレの南多摩工場。手のばしナンをはじめ、ピザやトルティーヤなど多くの商品がここでつくられています。

私たちがデルソーレの工場に行ってきました♪

読モブロガー
妹尾真生さん
28歳　結婚6年目／息子3歳
http://saita.net/blog/top/13094.html

読モブロガー
高山希穂さん
24歳　結婚4年目／息子4歳、娘1歳
http://saita.net/blog/top/569.html

読モブロガー
栗林朝美さん
28歳　結婚4年目／息子1歳
http://saita.net/blog/top/9315.html

さっそく、手のばしナンがつくられる様子をウォッチ！

ナンの手のばしを特別体験！

先ほど撮影NGだった手のばし工程を、特別に体験させてもらえることに。繊細な生地を伸ばすのは一苦労！「職人技だけあって、やっぱり難しい！」と読モブロガーの皆さん。

STEP 1

工場見学の前に…

ナンの製造工程や衛生条件など、工場内の説明を受ける3人。「衛生管理の徹底ぶりに驚き」と、妹尾さん。

STEP 2

大型機械をつかったミキシング

主原料の小麦粉や他の材料を大型ミキサーで混合。ミックスされたタネは、ベルトコンベアで次の工程へ。

STEP 3

生地の発酵Before&After

カットされたタネを発酵前後で比較。「発酵すると、ねばりと柔らかさが増すんですね」と栗林さん。

STEP 4

職人技の手のばし工程は撮影NG!

門外不出の手のばし工程は、さすがに撮影NG。1つ1つの生地を丹精込めて手のばしする職人さんの姿に、思わず感嘆。

STEP 5

高温のオープンで一気に焼き上げ

職人技で手のばしされた生地は、高温のオープンで一気に焼き上げられる。焼き色が良い具合についたナンに感動♥

STEP 6

清潔なままに高速パッキング

出来上がったナンはパッキング機械へ。「無駄の無い作業で、手のばしの美味しさが閉じ込めれていく様子にびっくり!」と高山さん。

手のばしナンが美味しいのは多くの人の一生懸命があるからなんですね！

工場見学をした感想は…

「丁寧な説明でとてもわかりやすかった！（妹尾さん）」、「人の目、人の手で厳しくチェックされているんですね★安心、安全♪（高山さん）」、「1つのナンを作るのに、多くの人が関わっているだと改めて感心！（栗林さん）」。読モブロガーも納得&満足の工場見学でした!

手のばしナンをつかったお料理を教えてもらいました！

読モブロガーもレコメンド！

手のばしナンでつくる、簡単夏レシピ

工場見学の後は、手のばしナンをつかったメニューに挑戦！ 定番のカレーから、もちもちの食感に合うデザートまで、さまざまなバリエーションのレシピを教わりました。

夏野菜たっぷり！ ナンと相性◎の夏カレー

材料（4人分）

鶏もも肉1枚（約200g）、たまねぎ1個、水500㎖、カレールウ1/2箱、なす1個、ズッキーニ1/2本、赤パプリカ1/4個、かぼちゃ120g、オクラ4本、塩・胡椒各少々、オリーブ油適量

作り方

1. たまねぎは薄切りに、油を熱した鍋に入れてじっくり炒める。
2. 鶏もも肉はひと口大に切って塩・胡椒をし、オリーブ油を入れてフライパンで両面焼いた後、1の鍋に入れ、水を加えて15分ほど煮る。
3. 火を止め、ルウを溶かし、再び弱火でとろみがつくまで10分ほど煮る。
4. なす、ズッキーニは1㎝幅の輪切り、赤パプリカは縦4等分、かぼちゃは5㎜厚さに切る。オクラはガクをのぞく。
5. 3の野菜に塩・胡椒をし、オリーブ油をかけて、グリルで焦げ目がつくまで焼いた後、器に3を入れ、5の野菜を飾る。

彩り豊かな夏カレーで食欲UP★

夏野菜中心のカレーは、栄養も◎！ 手軽にできて、手のばしナンとの相性も抜群だから家族みんなで楽しめる!

おうちでデリ気分♪ ナンカレーランチBOX

材料（4人分）

カレー／合いびき肉200g、たまねぎ2個、トマト大1個、なす2個、スイートコーン60g、いんげん8本、水200㎖、カレールウ1/2箱、塩少々、油適量

作り方

1. たまねぎはみじん切り、トマトは縦半分、なすは2㎝角に切って水にさらした後、水気を切る。コーンは水気を切り、いんげんは1㎝幅に切る。
2. たまねぎを弱火で炒め、きつね色になったら端に寄せて油を足し、ひき肉、塩を加え、中火で炒める。
3. 肉の色が変わったら、水、トマト、なすを加え、煮立ったら弱火に。トマトの皮が浮いたら取りのぞく。
4. 10分煮込み、いんげんを加える。さらに5分煮込んで火を止め、ルウを溶かす。コーンを加え、再び弱火でとろみがつくまで煮る。

汁気の少ないキーマカレーは子供も食べやすい！

濃厚なキーマカレーは、作るのもカンタンでナンとの相性もバッチリ。えびとブロッコリーのサラダをつけ合わせにすればバランスもgood!

子供ウケ抜群！ ソーセージ入りナンドッグ

材料（4人分）

ナン4枚、あらびきソーセージ8本、にんじん1/2本、A【塩、砂糖少々、レモンの絞り汁小さじ1/4、オリーブ油小さじ1/2】、サラダ菜4枚、B【マヨネーズ大さじ1、カレー粉小さじ1/2】

作り方

1. あらびきソーセージをこんがり焼く。
2. にんじんはせん切りにし、塩をふって5分おく。水気をしぼりAであえ、Bは混ぜ合わせておく。
3. ナンは半分に切り電子レンジであたため、サラダ菜と2のにんじん、1をのせ、Bをかけて縦半分に折りたたむ。

かわいいナンドッグに子供もニッコリ♥

ソーセージとカレー味のソースが相性抜群のナンドッグ。上にチーズをのせてもおいしいかも♥

ナンスイーツの代表格！ ナンの焼きリンゴアイス

材料（4人分）

ナン4枚、りんご2個、バター大さじ2、キャラメルソース・アイス適量、シナモンお好み

作り方

1. フライパンにバターをしき、スライスしたりんごを弱火でじっくりと焼く。
2. ナンをトースターで焼く。
3. 焼いたナンに、1とアイスを乗せキャラメルソースをかける。
4. お好みでシナモンをふる。

ナンの柔らかな食感と冷たいアイスが相性ぴったりのナンスイーツ。大人から子供までみんなが楽しめる味なのがいいですね!

ナン×スイーツの組み合わせが新しい！

食感の違いが楽しい！ カラフルなナンピザ

材料（4人分）

マヨネーズ60g、コーン160g、サラミ6枚、チーズ100g、レタス120g、ピザソース適量、トマト2個、アボカド2個、ナン4枚

作り方

1. ナンにマヨネーズを塗る。
2. その上に、4等分に切ったサラミ、コーン、チーズを置き、トースターでチーズが溶けるまで焼く。
3. レタスを食べやすい大きさに切り、トマト、アボカドは角切りにする。
4. 焼きあがった2の上に、レタス、トマト、アボカドを乗せ、ピザソースをかけ出来上がり。

野菜がいっぱい食べられるのがうれしい♪

ナンのもちっとした食感とサラダのようなトッピングが絶妙なナンピザ。さっぱりして食べやすいので、夏メニューとしても人気が出ること間違いなし!

まだある！ おすすめ商品

その他、ミニナンやナンとカレーのセット、キーマカレーなどもおすすめです。

キーマカリー　手のばしナン&カリーセット　手のばしミニナン 4枚入

今回使った商品はコレ！

1枚ずつ丁寧に手のばしし、高温で焼き上げたデルソーレの人気商品。もちっとした食感と香ばしい風味でレシピのアレンジも楽しめます。2枚入り140g ¥198

読モブロガーがナンレシピにトライ！

ボリューム満点★

香ばしい
お好み焼きナン
ナン×お好み焼きの組み合わせ。ナンのほのかな甘さとお好み焼きって合うんです。

おやつに便利！

優しい甘さ
アイスナン
パウダーシュガーをまぶしたナンにアイスをトッピング。2分でできる時短レシピです。

栄養バランスも◎

おなかいっぱい
ひじきポテサラナン
ポテトサラダとひじきをのせて、お惣菜ナンに。一度にさまざまな味を楽しめます。