

～ピザを作って50年～ 世界のおいしいパン「小麦ごはん」のアンバサダー チーム・デルソーレがグラタン・生姜などを使用した 冬にオススメのあつあつ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。
チーム・デルソーレ通信の第2回目である今回は、グラタン、チーズ、スープなど、冬の食卓にぴったりな「小麦ごはん」レシピをご紹介します。



レシピ紹介

カニ、チーズ、コーン、ベーコンがホワイトソースと絡み合う！ 冬のカニグラタンピザ



- <材料>
- ・パリッともちもちクラスト19cm 1枚
 - ・ホワイトソース 40g
 - ・シュレッドチーズ 50g
 - ・カニ身 35g
 - ・ベーコン(2～3mm幅) 10g
 - ・ホールコーン 10g
 - ・玉葱(スライス) 10g
 - ・パルメザンチーズ 1g
 - ・ブラックペッパー 少々
 - ・パセリ お好み

- <作り方>
- ①クラストにホワイトソースを塗り、チーズ、カニ、ベーコン、ホールコーン、玉葱、パルメザンチーズ、ブラックペッパーをトッピングする。
 - ②オーブンで焼いて、お好みでパセリを散らして出来上がりです。

<おすすめポイント>
カニ、チーズ、ベーコン、コーンがクリームソースと絡み合います。生地のもちもち感も相まって、ほっこり優しい気持ちになる、冬のオススメレシピです！

残り物に合わせて一品完成！ ナンスープ



<おすすめポイント>
残り物を簡単にメイク！

- <材料>
- ナン70g 1枚、トマト鍋又はトマトスープ 200g、シュレッドチーズ 40g、オリーブ油 お好み、パセリ お好み
- <レシピ>
- ①ナンをオーブントースターで軽くあたためる。
 - ②温めた残り物のトマト鍋又はスープにシュレッドチーズを入れて器に盛る。香り付けにオリーブ油をお好みでいれ、パセリを最後に入れる。
 - ③ナンを②につけながら食べる。
- 【トマト鍋】鶏もも肉、ウィンナー、ジャガイモ、玉葱、きゃべつ、人参、トマト、トマト鍋の素

シンプルな「小麦ごはん」だからこそ、カニやコーン、温野菜など素材の味が楽しめます！
意外に思われるかもしれませんが、味噌とチーズは発酵食品同士で相性バツグン！ぜひ新たな味をお試し下さい！



小麦と日々格闘中
<チーム・デルソーレ>
開発担当
大庭 陽介

冬に食べたい組み合わせ！ グラタンフォカッチャ



- <材料>
- ・フォカッチャ70g 1枚
 - ・A<マカロニグラタンの素 5g、鶏肉 5g、エビ 5g、玉葱 10g、サラダ油 1.5g、プロッコリー 5.5g、人参 3g、牛乳 20g、水 20g、塩こしょう 少々>
 - ・ナチュラルチーズ 15g、パン粉 少々
- <レシピ>
- ①フォカッチャを1/8カットしておく。
 - ②Aの材料でグラタンを作る。
 - ③グラタン皿にフォカッチャを8個並べる。
 - ④③の上にグラタンをかけ、シュレッドチーズとパン粉をトッピングする。
 - ⑤オーブントースターで焦げ目がつくまで焼いたら完成。

パリッとしたクラスト合う和風ピザ 生姜味噌ピザ



- <材料>
- ピザクラスト(当社904クラスト) 1枚、味噌(出汁入) 20g※減塩がお勧め、シュレッドチーズ 50g、肉そぼろ 30g、ガリ(短冊又は角切) 10g、長ネギ(白髪ねぎ) 5g
- <作り方>
- ①クラストに味噌を塗り、シュレッドチーズ、肉そぼろ、ガリをトッピング。
 - ②オーブンで焼き、白髪ねぎをかけて出来上がりです。
- ※ガリの代わりに紅生姜でもおいしく召し上がれます。

素材の味をそのまま楽しむ！ 温野菜のヘルシーピタ



<おすすめポイント>
手軽に野菜がとれて栄養満点！

- <材料>
- ピタパン80g ½枚、ヤングコーン(1本) 10g、ペビーキャロット(1本) 15g、ミニアスパラ(3本) 8g、ペコロス 20g、ラディッシュ(1個) 5g、ミニトマト (2個) 20g、ルッコラ 5g、パーニャカウダー 10g
- <作り方>
- ①ピタを半分に切ります。(あらかじめ切れ目が入っているため、包丁は不要です。)
 - ②温野菜をピタにはさんでパーニャカウダーをかけて完成。
- ※パーニャカウダーをお好みのドレッシングに変えても美味しいいただけます。

～ピザを作って50年 チーム・デルソーレが伝授～

クリスマスやママ会などパーティーシーズンにオススメ！ 「小麦ごはん」なら、簡単&手軽におもてなしメニューが完成

冬はクリスマスをはじめ、みんなでわいわいパーティーを楽しむ機会が多くなります。そんなとき、美味しくてちょっぴり特別な料理を簡単に、楽しく作れる「小麦ごはん」がオススメです！お子さんとトッピングしたり、みんなで楽しく作れるのも魅力です！

「つつむ」「まく」「はさむ」「つける」などシーンに応じていろいろな食べ方が楽しめる小麦ごはん。食べ方だけでなく、食感もいろいろ楽しめるのがいいところ。「もちりり」「ふわふわ」「パリッ」「こんがり」など気分に合わせてレシピを決められます！



レシピ紹介

おうちで手軽にできてチップスが作れる！

パーティーチップス



- <材料>
- | | | |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・フラワールティーヤ 2枚 ・揚げ油 ・アボカド 24g ・玉葱(みじん切り) 5g ・マヨネーズ 5g ・塩こしょう 少々 ・レモン汁 少々 | <ul style="list-style-type: none"> ・生たらこ 15g ・プレーンヨーグルト 10g ・レモン汁 少々 ・スモークサーモン 20g ・クリームチーズ 10g ・ブラックペッパー 少々 ・ディル 少々 ・もろみ風市販ディップソース 30g | <ul style="list-style-type: none"> } B } C |
|---|---|--|
- <作り方>

- ①トルティーヤは1/8に切り、2～3分油で揚げる。
 - ②それぞれの材料、Aでアボカドのディップ、Bでたらこのディップ、Cでスモークサーモンとクリームチーズのディップを作る。
 - ③揚げたトルティーヤとディップをそれぞれ器に盛り付けて完成。
- <おすすめポイント>
トルティーヤをカラッと揚げるだけで、即席チップスの出来上がり！
できてチップスを手軽に楽しめて、お子さんも大喜ぶこと間違いなし！

クリスマスやママ会などの冬のパーティーシーンにオススメなのが、パーティーチップス！手軽に華やかなおもてなし料理ができますよ！
簡単なので、ぜひお子さんと一緒に作っていただきたいですね。



働くママ
<チーム・デルソーレ>
開発担当
松原幸子

もちりりクラストと相性抜群！ マルゲリータ ピアノカ



- <材料>
- ・パリッともちもちクラスト19cm 1枚
 - ・オリーブオイル 5g
 - ・パールモツアレチーズ(スライスでもOK) 28g
 - ・トマト(スライス6枚) 60g
 - ・塩(岩塩がお勧め) お好み
 - ・バジルの葉 3枚
- <作り方>
- ①クラストにオリーブオイルを塗り、モツアレチーズ、トマトをトッピング。お好みで塩をふりかける。
 - ②オーブンで焼き、仕上げにバジルをのせて出来上がりです。

パリッと美味しいおつまみにどうぞ！ パパのおつまみピザ



- <材料>
- ・フラワールティーヤ 1枚
 - ・ガーリックオイル 5g
 - ・シュレッドチーズ 30g
 - ・チョリソ(斜めスライス) 30g
 - ・ニンニク(スライス) 1g
 - ・唐辛子(輪切り) 少々
- <作り方>
- ①トルティーヤにガーリックオイルを塗り、シュレッドチーズ、チョリソ、にんにく、唐辛子をトッピング。
 - ②オーブンで焼いて出来上がりです。

ターキーの肉感をダイレクトに感じる！ ローストチキン(ターキーサンド)



- <材料>
- ・フォカッチャ70g 1枚、マスタード お好み
 - ・キャベツ(千切り)30g、(塩こしょう)少々、
 - ・ターキー(スライス)60g、トマト(スライス)35g、ピクルス(半分スライス)10g

- <作り方>
- ①フォカッチャをトースターでかるく焼き、マスタードを塗る。
 - ②軽く塩こしょうしたキャベツ、ピクルス、トマト、ターキーをはさんで完成。
- ※お好みでバーベキューのたれやローストビーフのたれをかけても美味しくいただけます。

チーズを贅沢に使用！ スモークチーズピザ



- <材料>
- ・ピザクラスト(当社904クラスト) 1枚
 - ・ガーリックオイル 5g
 - ・モツアレチーズ(スライス8枚) 30g
 - ・スモークチーズ(ダイス) 40g
 - ・パルメザンチーズ 3g
 - ・パセリ お好み

- <作り方>
- ①クラストにガーリックオイルを塗り、それぞれチーズをトッピング。
 - ②オーブンで焼いて、お好みでパセリを散らして出来上がりです。

<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、五十嵐、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 世界のおいしいパン「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。



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 手のぼしナン！！>
市販用営業マン
渡辺 裕幸



<食べるのが大好き>
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 駿



<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



<休日サーファー>
開発担当
鶴岡 篤



<緻密な分析リサーチ>
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」が学校給食で活用

約25年前にピタパンが初めて学校給食に導入されました。現在では全国の多くの小・中学校でナン、フォカッチャ、ピタパン等の「デルソーレ・小麦ごはん」が給食で活用されています。チーム・デルソーレのサポートメンバーである、世界中を旅するバイヤー「小麦さん」もパッケージのリニューアルに伴い登場予定。ナン、フォカッチャ、ピタパンが食べられている地域やパンの特徴を紹介し、食育面でも「小麦ごはん」の魅力を伝えています。



<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、五十嵐、田中敬一郎 TEL:03-5771-3837／FAX:03-5771-5524