

山吹味噌の薪窯ピザ

昨今、味噌とチーズの相性の良さからインターネットでも数多くのレシピが紹介されており、2017年夏のカタログでも味噌とチーズを使った料理を紹介させて頂きました。

そして今回”幅広い年齢層のお客様に味噌の良さをもっと知っていただきたい”という思いでチーズを使った代表的な料理の一つ、ピザで山吹味噌を使用した3種類のピザをご用意いたしました。

味噌を隠し味にしたピザはコクと香ばしさがあり、生地もこだわりの薪窯焼でご家庭でカンタンに本格的なピザをお楽しみいただけます。

山吹味噌特製ピザをぜひこの機会にお試しくださいませ。

3つのこだわり!

1 隠し味に「山吹味噌」を使用

2 薪窯で焼き上げた本格的な生地の食感

3 薪窯を知り尽くした職人が一枚一枚手作り



山吹味噌久左衛門のマルゲリータ

味噌、チーズ、バジルの相性バツグンのピザ。チーズはイタリア産のモッツアレラチーズとグラナパダーノトマトソースは同じくイタリア産のクラッシュトマトとホールトマトをブレンドしたものを使用。そこに隠し味として米由来の自然の甘みの特徴の味噌、久左衛門を加えました。味噌のコク、旨みを隠し味にした本格的なマルゲリータをお楽しみください。



山吹味噌白こしのクアトロフォルマッジ

味噌と4種類のチーズの旨み、味わいが絶妙のピザクアトロフォルマッジとは4種類のチーズという意味。イタリア産のモッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、タレッジョ、グラナパダーノとそれぞれ味わいに特徴のあるチーズを使用し、そこに山吹味噌白こしを合わせました。味噌と4種類のチーズのバランスが絶妙のピザに仕上がりました。



山吹味噌赤つぶのナスミートピザ

ナスと特製ミートソースの深い味わいが特徴のピザ。イタリア産の甘み、旨みを持ったナスを使用。ソースは山吹味噌赤つぶを隠し味として使用し、味噌の香ばしさやコクをお楽しみいただけます。



焼く前に必ずお読みください

当店のピZZAは薪窯で生地を焼いてから具材をのせ、冷凍してお届けしております。こちらを必ずお読みの上、調理してください。

STEP

1

解凍

冷凍ピZZAをしっかり解凍させることが重要

おすすめ

●自然解凍

約2~3時間(室温で)

冷凍ピZZAの真ん中が溶けるまで

しっかりと自然解凍してください



お急ぎの場合

●電子レンジ

(弱、約200W)で約3~4分

チーズが溶ける寸前まで解凍してください



電子レンジによる加熱のみでは生地の水分が飛んでしまい、おいしく召し上がることができません。ご注意ください。



STEP

2

焼き方

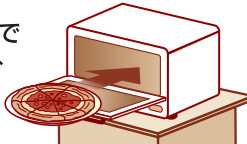
チーズをなるべく短時間で焼くのがコツ。

また焼く前に生地の耳に霧吹きで水分を与えると、生地が硬くなりにくくなります。チーズがとろりと溶けだして、ピZZAの真ん中がぐつぐつしてきたら焼き上がりの目安です。

おすすめ

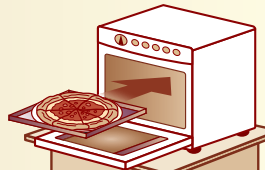
●オーブントースター

180℃で約5分



※途中で180°回転させるとムラなく焼けます

●オーブングリル



220℃で約6~7分

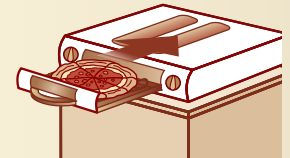
●フライパン

オリーブオイルを大さじ一杯入れフタをして弱火で約4~5分



※フライパンにフタをしないとチーズが溶けません

●魚焼きグリル



約3~4分。はじめに少し温めておくのがポイント