



第10回 フード・アクション・ニッポン アワード2018

受賞産品 (株式会社イトーヨーカ堂 選定)

宮崎県

もちピザシート

有限会社安田屋

所在地：宮崎県宮崎市佐土原町上田島 1424-4

電話：0985-74-0067

URL：http://www.yasudaya.org E-mail：u6662dt546t@asahi-net.or.jp

もちピザシートにお好みの具材をのせて、フライパンで焼くだけで
もちもちサクサクのグルテンフリーもちピザが出来ます。



生産者の
特徴

元来が米屋。お米の玄人の目で選び抜いたもち米を主原料に、水にこだわりつくりました。現在、みやざき「佐土原」名物「鯨ようかん」をはじめ塩あげもち・あげもち塩ショコラ等を開発。当初、菓子作りの知識がなかったため試行錯誤の上、独自の製法を確立しました。

{ 国産原材料のこだわり }

お米屋としてのルートを生かし、その年の出来に応じた良質米を指定(九州産)の上、産直仕入。今後、宮崎県内の生産者と提携し有機もち米の栽培依頼を計画しています。

{ 開発背景や製法のこだわり }

元来、4代続く米屋。お米の知識を生かし、当社女性スタッフのアイデアを元に3年に及ぶ開発をへて、半年たっても硬くならない独自の技術ノウハウを取得。このためフライパンで手軽に焼け、もちもちサクサクの新食感もちピザを実現しました。さらに冷えても固くなりません。現在、業務用及び生地に具材をのせた冷凍品も商品化の準備中です。

選定のポイント



株式会社イトーヨーカ堂 代表取締役社長 三枝 富博

「米の需要が減る中、新たなお餅の食べ方のアイデアに感銘を受けました。自然素材である餅米を使っていること、どんな具材を載せても朝食に、おやつに、おつまみにと、いろいろな食べ方ができること、サクサクとした食感と時間が経ってもおいしさが損なわれないこと、が選定の決め手です」

受賞者から一言

「これはお餅で作ったピザ生地で、具材を載せてフライパンで焼くだけで簡単に食べられます。グルテンフリーなので、ぜひ小麦アレルギーの方にたくさん食べていただきたいと思っています」

飲食店の
みなさまへ

九州産もち米100%使用・グルテンフリー

業務用



もちもちでサクサク! もちピザシート

商標登録・特許出願中

“具材をのせて焼くだけ”で あなたのお店の新商品に!

まずは、**サンプル**
請求を!



ミムチ・チーズもちピザ

チーズ餡もちピザ

お好み焼きもちピザ

めんたい・チーズもちピザ

和風もちピザ

お子様からお年寄りまで人気の美味しさ! メニュー展開はアイデア次第で無限大です!

総販売元 もちピザ本舗

有限会社 K&A

〒880-0031

宮崎県宮崎市船塚3丁目68番地エトワール船塚1F

TEL: 0985-25-9218 FAX: 0985-25-9256

E-mail: k.a9218@lagoon.ocn.ne.jp

ホームページ: <https://mochipizza.jimdo.com/>

【製造元】



有限会社 安田屋

〒880-0301 宮崎県宮崎市佐土原町上田島 1424-4

TEL: 0985-74-0067 FAX: 0985-74-0349

URL <http://www.yasudaya.org>