

「地元食材（甲賀市産）ピッツァレシピコンテスト」

◇滋賀県内の小学生以下のお子さまを対象に甲賀市産食材を使ったピッツァ
具材レシピを大募集！

◇応募期間は2023年6月5日（月）から7月6日（木）となります！

滋賀県甲賀市の土山サービスエリア（上下集約）（運営：土山ハイウェイサービス株式会社、本社：滋賀県甲賀市、代表取締役社長：植田 重弘）は、株式会社ピッコロボスコ（代表取締役社長：大塚 多恵子）と共催で滋賀県内在住の小学生以下のお子さまを対象に、甲賀市の食材を使ったピッツァの具材レシピコンテストを開催いたします。

これは滋賀県内のお子さまに、甲賀市産の食材を使って「ピッツァ具材レシピ」を広く募集し、甲賀市産の農産物等について学びを提供するものです。応募条件は1つ以上地元食材（甲賀市産）を使用する、レシピは未発表のものとし、審査基準は甲賀市の食材、盛り付け、美味しさ、栄養、オリジナリティを見て審査します。

ピッツァレシピコンテストの最優秀作品は8月20日（日）から約1カ月間、新名神高速道路土山サービスエリア内「ピッコロボスコ」で販売いたします。

土山サービスエリアにお立ち寄り際には、甲賀市産の食材を使用したレシピコンテスト最優秀レシピメニューをぜひご賞味ください。

詳細は、別紙のとおりです。



2022年度最優秀賞
「水口のかんぴょうと忍馬鈴薯のカレーピザ」



2022年度「表彰式」

【別紙】

土山サービスエリア 地元（甲賀市）食材ピッツァ「レシピコンテスト」について

《応募方法》

- 【応募期間】 2023年6月5日（月）～7月6日（木）
- 【応募資格】 滋賀県内在住の小学生以下のお子さま
- 【応募条件】 ①ピッツァ具材は、1つ以上地元食材（甲賀市産）を使用する。
②レシピは、オリジナルで未発表のもの。（お一人様何点でも応募可能。）
③入賞レシピの映像、出版物その他への使用権は主催者に帰属します。
※生地は、ピッコロボスコの生地となります。
- 【応募方法】 応募用紙に必要事項を記入し、封筒にして切手を貼らずにお送りください。
または、土山サービスエリアホームページからご応募ください。
※応募データ等は返却いたしませんのであらかじめご了承ください。
※応募用紙は土山サービスエリア、甲賀市役所、JAこうか花野果市水口店等にございます。
- 【審査基準】 滋賀県甲賀市の食材、盛り付け、美味しさ、栄養、オリジナリティを見て審査します。
- 【主催】 土山ハイウェイサービス株式会社、株式会社ピッコロボスコ
- 【協力】 甲賀農業協同組合
- 【後援】 甲賀市、滋賀県
- 【賞品】 最優秀賞 1点
ピッコロボスコ食事券（最優秀賞レシピピザ引換券）、
図書カード（5,000円分）、土山たぬきオリジナルクリアファイル
優秀賞 4点（甲賀市賞、JAこうか賞、ピッコロボスコ賞、
土山ハイウェイサービス賞）
図書カード（3,000円分）、土山たぬきオリジナルクリアファイル
- 【発表】 2023年8月19日（土）
土山サービスエリアのホームページにて発表します。
入賞者には個別に連絡いたします。
- 【一般販売】 2023年8月20日（日）～9月30日（土）予定

新名神高速道路 土山サービスエリア「ピッコロボスコ」



ピッコロボスコの創業は1997年。まだ滋賀県にはイタリアンレストランは少なく先駆者のような存在でした。

土山サービスエリアでは、イタリア製本格石窯がガラス越しに見える店構えで、粉からこねて作った生地をオーダーが入ってから伸ばし焼き上げるピッツァは、パリッとした食感で大人気です。ブルーベリー等を使用した地産地消のピッツァも人気です。

《お問合せ先》

土山ハイウェイサービス株式会社

TEL.0748-66-1660（9：00～20：00）

滋賀県甲賀市土山町南土山字尾巻甲 1122-74

<https://www.ohmitetudo.co.jp/tsutiyama/>



土山サービスエリアは一般道からでもお越しいただけます