

2024年8月21日

土山ハイウェイサービス株式会社

「地元食材（甲賀市産）ピッツァレシピコンテスト」受賞作品決定！ 最優秀賞レシピを商品化します！

～土山サービスエリアで8月25日（日）から期間限定販売～

- ✓ 最優秀賞は「甲賀市たっぷり地鶏とゆずみそのおもちろーいピッツァ」に決定！
- ✓ 8月24日（土）に土山サービスエリアにてコンテスト表彰式を開催

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、滋賀県甲賀市産の農産物等について学びを深めてもらうことを目的として、滋賀県内の小学生以下のお子さまを対象に地元食材（甲賀市産）を使用したピッツァレシピを2024年6月3日（月）から7月4日（木）まで募集しました。

応募作品の中から、「地元食材（甲賀市産）の使用」「盛り付け」「美味しさ」「栄養」「オリジナリティ」を基に、選考会（甲賀市・JA こうか・ピッコロボスコ・土山ハイウェイサービスが参加）にて審査した結果、最優秀賞1点、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）の計5点を決定しました。

最優秀賞に選ばれたのは、「甲賀市たっぷり地鶏とゆずみそのおもちろーいピッツァ」で、商品名のとおり甲賀お餅や地鶏等、地元食材をよく調べてふんだんに使用していることで甲賀市たっぷりなピザに仕上がりました。

表彰式は、最優秀賞および優秀賞受賞者をご招待し、2024年8月24日（土）に土山サービスエリアにて開催します。

また、最優秀賞に選ばれたレシピを商品化し、2024年8月25日（日）から9月30日（月）までの期間、土山サービスエリア内のピザ専門店「ピッコロボスコ」にて販売します。

サービスエリアにお立ち寄り際には、地元（甲賀市）食材を使用したオリジナルピザを是非ご賞味ください。詳細は、別紙のとおりです。



2024年度 最優秀賞
「甲賀市たっぷり地鶏とゆずみそのおもちろーいピッツァ」

【別紙】

「地元食材ピццаレシピコンテスト」表彰式および販売について

1. 表彰式

- (1) 日時 2024年8月24日(土) 10:30～
- (2) 場所 土山ハイウェイサービス株式会社 会議室(土山サービスエリア内)
- (3) 内容 最優秀賞および優秀賞(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)の表彰

2. 最優秀賞レシピの商品化販売について

- (1) 販売期間 2024年8月25日(日)～9月30日(月)
- (2) 販売場所 土山サービスエリア内 ピザ専門店「ピッコロボスコ」
- (3) 販売商品 最優秀賞「甲賀市たっぷり地鶏とゆずみそのおもちろーいピцца」
価格: 1,320円(税込)、お持ち帰りの場合 1,350円(税込)

3. 受賞作品

■最優秀賞(1点)



「甲賀市たっぷり地鶏とゆずみそのおもちろーいピцца」

【受賞者】

寺谷 彩良さん(10歳)

【具材の特徴・アピール】※受賞者のコメント

もち工房のおもちが大好きでチーズと一緒にもちがのびたら楽しくおいしいなと思った。

【食べてほしい人と理由】※受賞者のコメント

もちの好きな人、もちのいろんな食べ方をためしてほしい。

もちと一緒にたくさんの甲賀市産食材を食べてほしい

【作り方】

- ・具材(甲賀もち工房もち、地鶏)を小さくカット。
- ・地鶏を炒めて黒コショウをふる。
- ・生地(ゆずみそ)をぬる。
- ・その上におもち、地鶏、チーズをのせる。
- ・オリーブオイルをかけて焼く。
- ・焼いたらお好みできざみのりをちらす。黒コショウもふる。

※商品化するにあたりまして、ピッコロボスコで少しアレンジし、より食材を活かしてお客さまに美味しくお召し上がりいただくため、手を加えております。

ピッコロボスコ コメント

応募者は皆さん地元食材をよく調べられていて感心しますね。今回は近江地鶏と餅とゆず味噌という組み合わせですが、素晴らしく美味しいです。甲賀もち工房のお餅は私も好きな食材で、商品が出来てうれしいです。原材料費が高めなので、販売価格も他より高価になりましたが、たくさんの方に召し上がっていただきたいです。

■優秀賞（4点）

甲賀賞 しのびピザ ～甲賀市らしく～

【受賞者】

飯星 尚士さん（10歳）

【具材の特徴・アピール】※受賞者のコメント

甲賀の食材を存分に使いました。

【食べてほしい人と理由】※受賞者のコメント

甲賀市を知らない人。これを食べてこんなところがあると知ってほしいから

JA こうか賞 朝宮茶のクリームチーズピッツァ

【受賞者】

高橋 夏希さん（11歳）

【具材の特徴・アピール】※受賞者のコメント

酒粕（地元酒蔵）を使ったクリームチーズを使うこと。

【食べてほしい人と理由】※受賞者のコメント

兄。職業体験で酒蔵に行ったから。兄が抹茶が好きだから。

ピッコロボスコ賞 黒影米のラタトゥイユリゾットピザ

【受賞者】

岡田 朋也さん（9歳）

【具材の特徴・アピール】※受賞者のコメント

甲賀市産の黒影米を使い、季節の忍シリーズ野菜と一緒にいただくリゾットピザ。

黒影米のもちっとした食感と夏向きにさっぱりと仕上げた味が食欲をそそります。

黒影米は種皮にアントシアニンが豊富で視力回復や血管を若返らせ、食物繊維等は優れた栄養食品だそうです。

【食べてほしい人と理由】※受賞者のコメント

黒影米の農家の人。黒影米の農家の人。黒影米がピザに合う事を知って欲しいから。

暑い中毎日頑張っている人。夏バテしても、さっぱり味が食べやすいから。

土山HWS賞 甲賀流忍ピザ

【受賞者】

岩橋 晴香さん（9歳）

【具材の特徴・アピール】※受賞者のコメント

甲賀で作られる茄子、ピーマン、トマトを使って忍者をイメージしました。

【食べてほしい人と理由】※受賞者のコメント

茄子がきれいな人。手裏剣に切ったのしく食べられるから。

「ピッコロボスコ」について



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。

◇お客さまからのお問合せ先

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

<参考>

●2024年5月31日リリース

土山サービスエリア「地元食材ピッツァレシピコンテスト」を開催します！

<https://www.ohmitetudo.co.jp/file.jsp?id=12064>