

2025 年 8 月 21 日

「地元食材（甲賀市産）ピッツアレシシピコンテスト」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 24 日（日）から期間限定で販売

最優秀賞は「チーズたっぷり水口かんぴょうピザ」に決定！

8 月 23 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：和辻 勉）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に、滋賀県内の小学生以下のお子さまを対象とした「地元食材（甲賀市産）ピッツアレシシピコンテスト」を 2025 年 6 月 2 日（月）から 7 月 4 日（金）まで開催しました。

応募作品は、「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」を基準に、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の関係者による選考会で審査され、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 点が決定しました。

最優秀賞に選ばれたのは、「チーズたっぷり水口かんぴょうピザ」です。甲賀市産の伝統野菜やブランド野菜をふんだんに使用し、栄養価が高く食べ応えのあるピザに仕上がりました。

表彰式は、最優秀賞および優秀賞の受賞者を招待し、2025 年 8 月 23 日（土）10 時 30 分から土山サービスエリアにて開催します。

また、最優秀賞レシピは商品化され、2025 年 8 月 24 日（日）から 9 月 30 日（火）までの期間、土山サービスエリア内の「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の際は、ぜひ地元甲賀市産の食材を使用したオリジナルピザをご賞味ください。詳細は、別紙のとおりです。



2025 年度「地元食材（甲賀市産）ピッツアレシシピコンテスト」
最優秀賞「チーズたっぷり水口かんぴょうピザ」

【別紙】

「地元食材ピッツァレシピコンテスト」表彰式および販売について

1. 表彰式概要

- (1) 日 時 2025 年 8 月 23 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
- (4) 備 考 表彰式は受賞者および関係者のみのご参加となり、一般の方のご観覧はできません。

2. 最優秀賞レシピの商品化販売について

- (1) 販売期間 2025 年 8 月 24 日 (日) ～9 月 30 日 (火)
- (2) 販売場所 土山サービスエリア内「ピッコロボスコ」
- (3) 販売商品 最優秀賞「チーズたっぷり水口かんぴょうピザ」
価格: 920 円 (税込)、お持ち帰りの場合 950 円 (税込)

3. 受賞作品概要

■最優秀賞 (1 点)

「チーズたっぷり水口かんぴょうピザ」

【受賞者】

藤木 一晴さん (6 歳)

【具材の特徴・アピール】※受賞者のコメント

栄養たっぷり、かんぴょうは食べ応えがある。

【食べてほしい人と理由】※受賞者のコメント

みんな! みんなに栄養をとってほしい

【作り方】

- ・具材かんぴょうは水に戻して、しばっておく、食べやすく切る
- ・杉谷なすび、杉谷とうがらしを輪切り、忍ねぎを斜め切り、玉ねぎを薄切りにする
- ・生地にトマトソースを塗る、なすびを周りに、ねぎ・玉ねぎ、とうがらしを真ん中にのせる
海老をのせてチーズをたっぷりかける、茶葉をちらす、かんぴょうをのせて焼く
- ・かんぴょうにほんのり焦げ目ができたら完成!!

※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】

今回の最優秀賞作品には、甲賀市のブランド野菜「忍」シリーズの野菜や、伝統野菜「杉谷なすび」「杉谷とうがらし」「水口かんぴょう」と甲賀市ならではの食材をふんだんに使ったピッツァが選ばれました。アクセントに茶葉 (抹茶の材料となる碾茶を使用) をふりかける、作者の甲賀市への思いがたくさん詰まった、栄養価の高い作品をぜひご賞味ください。



「チーズたっぷり水口かんぴょうピザ」

■優秀賞（4点）

甲賀市賞「クレープピザ」

【受賞者】

倉田 花菜さん（7歳）

【具材の特徴・アピール】※受賞者のコメント

クレープみたいに巻いて食べたい。

【食べてほしい人と理由】※受賞者のコメント

世界中の人、手が汚れない食べ物だからみんなに食べてほしいです。

JA こうか賞「暑さを乗り切れ！こうか野菜でこうか抜群！さっぱりおろしピッツァ」

【受賞者】

寺谷 彩良さん（11歳）

【具材の特徴・アピール】※受賞者のコメント

甲賀市産の夏野菜はビタミン、食物繊維たっぷり。おろしソースと一緒にさっぱりパクパク食べられ夏バテ知らずです！

【食べてほしい人と理由】※受賞者のコメント

夏に負けたくない人、食べて元気を出してほしい！

ピッコロボスコ賞「甲賀産和食材と伊食材のうま味万博」

【受賞者】

岡田 朋也さん（10歳）

【具材の特徴・アピール】※受賞者のコメント

和（日本）食材代表、発酵食品みそ、しょうゆとかんぴょう。伊（イタリア）食材代表、トマトとチーズ。お肉類は全然はいらないけど、みそのうま味とチーズの塩味がトマトとかんぴょうにあうピザになっていて、美味しくできた。

【食べてほしい人と理由】※受賞者のコメント

大阪・関西万博にいった。その時、大きな声で案内してくれたり、ニコニコとパビリオンの説明をしてくれて、凄く楽しかった。甲賀、滋賀をアピールしたい。

土山ハイウェイサービス賞「忍美弓瓜みくちゃんのたまごサラダピザ」

【受賞者】

樽本 美晴さん（10歳）

【具材の特徴・アピール】※受賞者のコメント

きゅうりは焼き終わった後にのせるので、夏でもさっぱり食べられます！きゅうりと相性ばっちりのたまごサラダは、自身が大粒なのできゅうりの食感との違いを楽しんでください！

【食べてほしい人と理由】※受賞者のコメント

滋賀県民全員に食べてほしいです。理由は甲賀市のきゅうりを食べて笑顔になってほしいからです。また、このピザを食べてきゅうりを好きになってくれたら嬉しいです。

「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 番地 74

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



<参考>

●2025 年 5 月 30 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=15741>