

こども応援プロジェクト 新名神高速道路土山サービスエリア（上下集約）

地元（甲賀市）食材を使ったピッツアの販売！

レシピコンテスト最優秀賞「水口かんぴょうと^{にんじゃがあ}忍馬鈴薯のカレーピッツア」

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）と共催で甲賀市の地元食材を使ったピッツアを2022年7月25日（月）から9月4日（日）まで販売いたします。

今回販売するピッツアは、土山サービスエリア第3回地元（甲賀市）食材ピッツア「レシピコンテスト」の応募レシピの中から甲賀市・JA こうか・ピッコロボスコ・土山ハイウェイサービスで選考会を開催し、地元（甲賀市）食材の使用、盛り付け、美味しさ、栄養、オリジナリティを見て、最優秀賞に選ばれた「水口かんぴょうと忍馬鈴薯のカレーピッツア」を土山サービスエリア「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の際には、地元（甲賀市）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。

商品名及びコンテストの詳細は、別紙をご覧ください。



土山サービスエリア「ピッコロボスコ」



最優秀賞「水口かんぴょうと忍馬鈴薯のカレーピッツア」
Mサイズ 920円【税込】（お持ち帰り950円【税込】）

【別紙】

土山サービスエリア 第3回地元（甲賀市）食材ピッツァ「レシピコンテスト」優秀作品について

【最 優 秀 賞】 水口かんぴょうと忍馬鈴薯のカレーピッツァ
岡田 朋也さん（7歳）

※最優秀賞の作品は2022年7月25日（月）から9月4日（日）まで一般販売します。
Mサイズ 920円【税込】（お持ち帰り950円【税込】）

※受賞作品の「具材の特徴・アピール」「食べてほしい人と理由」「作り方」「関係者コメント」は優秀作品の紹介の通りです。

≪優秀作品の紹介≫

【最 優 秀 賞】「水口かんぴょうと忍馬鈴薯のカレーピッツァ」

具材の特徴・アピール/熱中症対策になる栄養（カリウム）がある水口かんぴょうを食をそそるカレー味にし、忍馬鈴薯の食感も楽しめる。夏の暑さを乗り切るパンチのきいたピッツァに仕上げた。

食べてほしい人と理由/暑い中、畑仕事を頑張るおじいちゃんとおばあちゃん。

作り方

- ・水口かんぴょうを戻し、適当な大きさに切り、忍馬鈴薯はステック状に切り、水分をペーパーでふき取る。他の材料も適当な大きさに切る。
- ・水口かんぴょうと忍馬鈴薯を一緒にし、まんべんなく絡めておく。
- ・水口かんぴょうだけ取り出し、軽くラップをし、600W1分レンジにかけておく。
- ・生地にもヨネーズを塗り、具材をのせチーズを散らして焼く。
- ・仕上げにカレーパウダーをふりかける。

※上記につきましては、ご応募いただいたお子さまのコメントです。

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

今回もたくさん興味深いレシピをご応募いただきましたが、甲賀市特産の忍びシリーズの野菜や水口かんぴょうで、地元産食材をふんだんに使用されているこちらの作品を商品化させていただくことになりました。夏に合わせてカレー風味に仕上げしており、ソーセージをトッピングしているので、お子様にも人気が出そうなボリューム満点のピッツァです。

◎その他「レシピコンテスト」優秀作品は下記の通りです。

【甲 賀 賞】 甲賀野菜の宝石ピザ
柿田 夏葵（なつき）さん（9歳）

【JA こうか賞】 甲南町のうめぼしと杉谷とうがらしのあいをのせたしらすピザ
寺谷 有紗（ありさ）さん（10歳）

【ピッコロボスコ賞】 カラフルトマトの米粉ピザ
飯星 尚土（なおと）さん（8歳）

【土山 HWS 賞】 杉谷のなすびと忍ねぎのでんがくピッツァ
林 葵稀（あいき）さん（6歳）

【甲賀市賞】「甲賀野菜の宝石ピザ」

具材の特徴・アピール/甲賀の野菜に米粉をつけて揚げることでカラッとあがる。
ほうじ茶のかおりで食欲をそそる。

食べてほしい人と理由/おじいちゃん、お母さん

頑張ってる野菜を作ってくれるおじいちゃんと、料理を頑張ってるお母さんに食べてほしいです。

※上記につきましては、ご応募いただいたお子さまのコメントです。

【JA こうか賞】「甲南町のうめぼしと杉谷とうがらしのあいをのせたしらすピザ」

具材の特徴・アピール/給食で食べた甲南町のうめぼしがおいしくてしらすと合うと思ったから。

食べてほしい人と理由/うめぼしを作っている人。

うめぼしを大切に育ててくれているから、ぜひ食べてほしい

※上記につきましては、ご応募いただいたお子さまのコメントです。

【ピッコロボスコ賞】「カラフルトマトの米粉ピザ」

具材の特徴・アピール/野菜のおいしい富川さんのカラフルトマトをたっぷり使って、誰でも食べれるよう米粉100%でつくりました。

食べてほしい人と理由/たくさんの人

美味しいのでみんなに食べてほしいです。

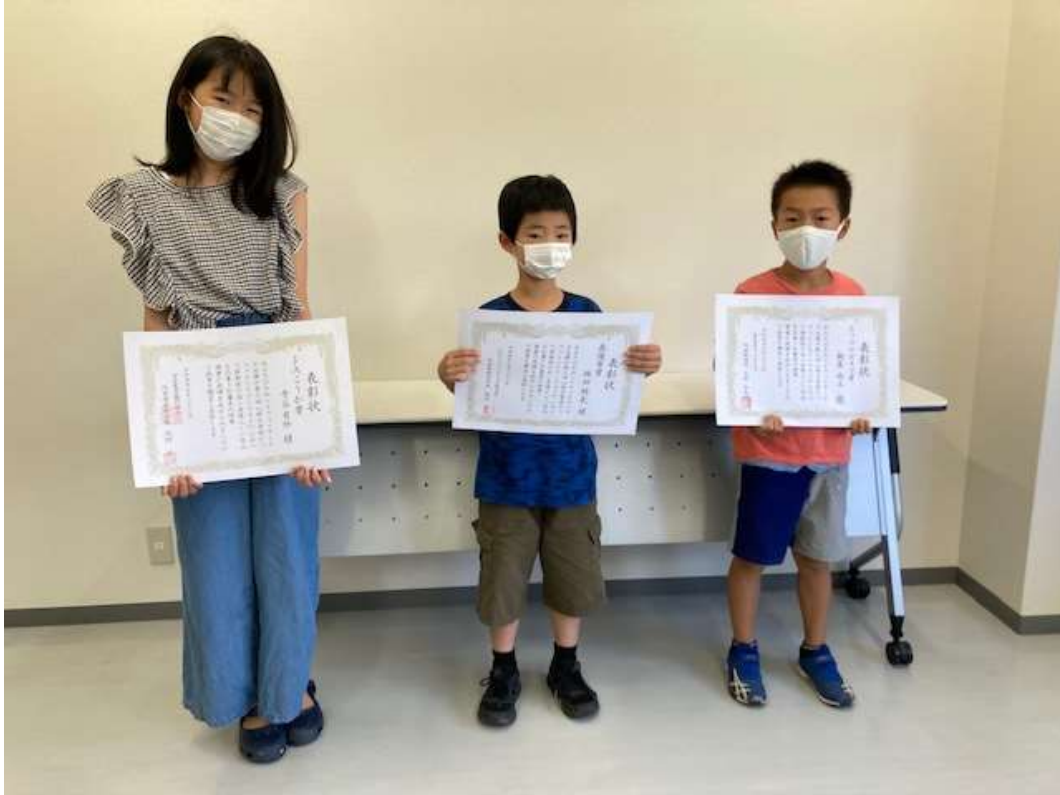
※上記につきましては、ご応募いただいたお子さまのコメントです。

【土山 HWS 賞】「杉谷のなすびと忍ねぎのでんがくピッツァ」

具材の特徴・アピール/ 記載なし

食べてほしい人と理由/じいじがでんがくが好きで、ピッツァも好きだから
2つを合わせたらよろこんでくれると思った。

※上記につきましては、ご応募いただいたお子さまのコメントです。



表彰式（7/23（土）実施）の集合写真

※本日の第3回レシピコンテストについては、下記 URL を参照ください。

「地元（甲賀市）食材ピッツァ「レシピコンテスト」最優秀賞決定！」

<https://www.ohmitetudo.co.jp/tsuchiyama/pickup/koukapizza3>

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。信楽原木しいたけ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/tsuchiyama/>



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