

「地元食材ピッツァレシピコンテスト最優秀賞決定」

◇最優秀賞「にんにんきくらげの和風ピザ」を土山サービスエリアで発売！

◇2023年8月20日（日）～9月30日（土）まで期間限定で販売します！

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）と共催で甲賀市の地元食材を使ったピッツァレシピコンテスト最優秀賞「にんにんきくらげの和風ピザ」を2023年8月20日（日）から9月30日（土）まで販売いたします。

今回販売するピッツァは、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、応募作品の中から最優秀賞に選ばれた「にんにんきくらげの和風ピザ」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。

詳細は、別紙のとおりです。



土山サービスエリア「ピッコロボスコ」



2023年度最優秀賞
「にんにんきくらげの和風ピザ」

【別紙】

「地元食材ピッツァレシピコンテスト」最優秀賞決定について

【販売期間】 2023年8月20日（日）～2023年9月30日（土）

【販売場所】 新名神高速道路土山サービスエリア ピッコロボスコ

【販売商品】 最優秀賞 にんにんきくらげの和風ピザ
920円（税込み）（お持ち帰り950円（税込み））

《優秀作品の紹介》

【最優秀賞】「にんにんきくらげの和風ピザ」

梅田 しほりさん（7歳）

具材の特徴・アピール/甲賀にんにんきくらげハウスのきくらげの佃煮を使ったピザです。きくらげはとても栄養価が高い食材です。
コリコリとした食感がとてもおいしいです。

食べてほしい人と理由/たくさんの人。だいすきなきくらげの佃煮を入れたおいしいピザだから。

作り方

- きくらげの佃煮を一口サイズに切る。
- 大葉をきざむ。
- 生地にマヨネーズをぬる。
- しらすをのせる、チーズをのせて焼く。
- 大葉をちらして出来上がり。

※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

いつも思考を凝らした作品の応募に感心しますが、今回初めて“ニンニンきくらげ”という食材の存在を知りました。

きくらげの佃煮は山椒風味で、そこに大葉とじゃこと和の要素をプラスし、大人の味わいですが絶妙な美味しさです。

異色のメニューですが、ぜひお試しください。

◎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】 熱々ピццаに、ひんやり甲賀メロン。夢のはちみつピцца！

岡田 朋也さん（8歳）

具材の特徴・アピール/意外な組み合わせの冒険。メロンの夢のピцца！チーズやウインナーの塩分とメロンの甘さ・トマトの酸味・お茶の香りの3つの味を楽しめる。

食べてほしい人と理由/メロンやトマトやお茶やはちみつ農家の人に食べてほしい。

理由は意外な組み合わせを騙されたと思って楽しんでほしい

※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。

【JA こうか賞】 土山茶たっぷりのめっ茶黒豆あんこピッツァ

寺谷 有紗さん（11歳）

具材の特徴・アピール/土山産のお茶はスイーツにたくさん使用されているので、ピッツァにも合うと思った。

食べてほしい人と理由/たくさんの人。

おかずのピッツァのあとにデザートピッツァをもう1枚食べて欲しい。

※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】 にんにきくらげのタルタルピザ☆

阿閉 月音さん（9歳）

具材の特徴・アピール/甲賀市で作っているにんにきくらげの甘酢漬けが大好きで、そのままだもおいしいけれど、弟たちみたいにもっと小さい子でも食べやすくできないかと思って作りました。

食べた時にきくらげがコリコリしておもしろいと思った。

食べてほしい人と理由/パパと弟たちに食べてもらいたいです。

パパがにんにきくらげを栽培していて「きくらげには栄養がたっぷり入っているから身体が強くなるんだよ」と教えてもらいました。そのきくらげを使ったお料理を食べてほしいと思いました。

※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。

【土山HWS賞】 たぬきピザ

中出 ホタルさん（9歳）

具材の特徴・アピール/甲賀のたぬきが有名だから、私の学校のキャラクターもたぬきだからたぬきのピザを作りました。

食べてほしい人と理由/ママ、おいしいから食べてほしい。

※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。

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