

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！ コンテスト最優秀賞「土山のお茶の葉と水口のかんぴょうを使った王様ピザ」

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2020年12月1日から12月31日まで販売いたします。

今回販売するピッツアは、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もの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。

次世代を担う小学生（甲賀市在住）のお子さまが地元産の農作物等について学び、また地産地消を促進することで甲賀市に元気を取り戻そうと始めて企画しました。

土山サービスエリアにお立ち寄り際には、地元（甲賀市）食材を使用したピッツアをぜひご賞味ください。

新商品およびコンテストの詳細は、別紙のとおりです。



土山サービスエリア「ピッコロボスコ」



最優秀賞
「土山のお茶の葉と水口かんぴょうを使った王様ピザ」
Mサイズ920円（テイクアウト950円）税込

【別紙】

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」優秀作品について

- 【最 優 秀 賞】 土山のお茶の葉と水口のかんぴょうを使った王様ピザ
三上 桃乃さん（10歳）
- 【甲 賀 市 賞】 あつB秋デザートピザ
頓宮 徳泰さん（11歳）
- 【JA こうか賞】 忍忍ピザ
森 幹太さん（12歳）
- 【土山 HWS 賞】 土山まっ茶とおもちピザ
山本 芽生さん（11歳）
- 【ピッコロボスコ賞】 よくばり爆盛ピザ
田島 虹希さん（11歳）

※最優秀賞の作品は2020年12月1日から12月31日まで一般販売します。

※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、優秀作品の紹介のとおりです。

※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」レシピ募集！」

http://www.ohmitetudo.co.jp/file/tsa_newsrelease_20200929.pdf

新名神高速道路 土山サービスエリア「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。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。

【営業時間】平日 10:00~20:00/土日祝日 10:00~21:00

【電話番号】0748-66-0166

《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

<http://www.ohmitetudo.co.jp/sa/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

<優秀作品の紹介>

【最優秀賞】「土山のお茶の葉と水口のかんぴょうを使った王様ピザ」試作ピッツァ

具材の特徴・アピール/お茶の葉のかおりが少しする、水口かんぴょうのコリコリ具合がバッチリなおいしいピザになると思います。

食べてほしい人と理由/かんぴょうの苦手な人

かんぴょうの苦手な人に食べてもらって、いつの間にか苦手から好きに変わってくれると、とてもうれしいです。

作り方

- 水でもどしたかんぴょうをカットする
- トマト、チーズ、玉ねぎをカットする
- 大きくのばした生地にミートソース、かんぴょう、トマト、玉ねぎ、お茶の葉を順番で生地にのせる
- 窯で焼く
- マヨネーズをかける

※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。

商品化し販売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

いろいろな魅力的な作品からこちらを選ばせていただいた理由ですが、水口かんぴょうをピッツァに合わせるという発想が斬新だったからです。実際下処理をしてコンソメで煮たかんぴょうを生地にのせて焼いてみましたが、柔らかすぎて食感がなく、また玉ねぎやチーズと色が変わらないため、存在感を全く出せませんでした。そこでコンソメと少量のケチャップで煮て色付けし、下煮の時間も短くし食感を残しました。上にかける土山茶もそのまま食べても口に残らないよう、抹茶の原料であるてん茶を使用し、ほのかに香るお茶の香り以外にも、そのままパリッと召し上がれる丸のままの乾燥葉を添えてみました。

【甲賀市賞】 「あつB秋デザートピザ」

具材の特徴・アピール/甲賀市を全面アピール。出来るだけ地元でとれたものを使う。

食べてほしい人と理由/みんな

おいしいものを身体で感じてほしいから。

作り方

- 焼けた生地の上にかにがさあめの水あめをちょっとぬる
- 甲賀市産のフルーツ（いちぢく、りんご等）をトッピング
- 土山町のお茶でできた抹茶をふる
- 成田牧場のミルクでできたクリームとアイスのをのせる

甲賀市コメント

土山の抹茶や成田牧場のミルクを使ったクリームやアイスなど地元食材をふんだんに使用し、見事に人気のデザートピザに仕上げられています。旬のフルーツを使用することにより、さらに季節感を感じることができ、食欲がそそられます。特に若い女性やお子様にも喜ばれる一品だと感じました。

【JA こうか賞】 「忍忍ピザ」

具材の特徴・アピール/出来るだけたくさん地元やお店のものを使ったところ。

食べてほしい人と理由/地元以外のひと

甲賀市にこんなにおいしい物があるんだと知ってもらいたいから。

作り方

- ・甲賀市産のねぎを小口切りにする
- ・ピザ生地にマヨネーズを大さじ2、めんつゆ大さじ1、しょうゆ大さじ1を合わせたソースをぬる。
- ・その上にねぎ、じゃこ、もち、チーズを順にのせていく
- ・うすあげをフライパンでカリッと焼き細く切ったのせる
- ・マヨネーズをかけて焼く
- ・焼きあがったピザに水菜とトマトを彩でのせる

JA こうかコメント

甲賀市内で生産される農産物や加工品をよく勉強していただき、その食材たちをふんだんに使用した、甲賀にふさわしい

ピザです。具材におもちやうすあげを使用するなどアイデア満載でとても美味しそうです。ネーミングからも甲賀市が想像でき、さらに「食べてほしい人」への気持ちが伝わる一品です

【ピッコロボスコ賞】 「よくばり爆盛ピザ」

具材の特徴・アピール/健康のために、やさいを入れた事

食べてほしい人と理由/やさい不足な人に

やさいを食べる機会を増やしてほしいため

作り方

- ・カリフラワーとブロッコリーを一口サイズに切り生地にのせる
- ・ジャガイモとかぼちゃを一口サイズに切り生地にのせる
- ・ベーコンとレンコンを一口サイズに切り生地にのせる
- ・レンコンとかぼちゃを生地にのせる
- ・レンコンを一口サイズに切り、チーズと一緒にのせる
- ・かぼちゃを一口サイズにカットしチーズとのせる
- ・仕上げにピザソースを適量にたらす

ピッコロボスコ コメント

健康のために野菜をふんだんに使用したピッツァを考えていただきました。

食べる人の事を考えて盛りだくさんの野菜をトッピングしていただいたところが良かったです。

【土山 HWS 賞】 「土山まっ茶とおもちピザ」

具材の特徴・アピール/チョコチップがとけて、良い感じになる。生地に土山の抹茶ソースをねりこんだところ

食べてほしい人と理由/おとしよりの人たち

ピザをおとしよりの人たちに食べてみてもらって、おいしいことを色々な人に知ってもらいたいから。

作り方

- 生地に土山のまっ茶ソースをねりこむ
- おもちを（スライスして）生地にのせる
- チョコチップをまぶす
- みかんをのせる
- 焼く
- 土山のまっ茶パウダーをふる

土山 HWS コメント

生地に土山まっ茶ソースを練りこんで、また焼き上がりにまっ茶パウダーをふって年配のお客さまにピッツァを食べていただきたい、美味しいと知っていただきたいという気持ちと抹茶を生地に練りこんだピッツァと言うところが素晴らしい。

以上