

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「下田なすの豚キムピザ <sup>かゝ</sup>鹿深みそあえ」

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2021年7月17日から8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「下田なすの豚キムピザ 鹿深みそあえ」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（滋賀県内在住）のお子さまが地元産の農産物等について学び、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昨年に引き続き企画いたしました。

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「下田なすの豚キムピザ 鹿深みそあえ」  
Mサイズ 1,120円【税込】（お持ち帰り 1,150円【税込】）

【別紙】

土山サービスエリア 第2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】** 下田なすの豚キムピザ 鹿深みそあえ  
大北 朝陽さん（11歳）

※最優秀賞の作品は2021年7月17日から8月31日まで一般販売します。

Mサイズ 1,120円【税込】（お持ち帰り1,150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】「下田なすの豚キムピザ <sup>からか</sup>鹿深みそあえ」

具材の特徴・アピール/隠し味に豚肉を鹿深みそで炒めてトッピングした。

食べてほしい人と理由/甲賀に遊びに来た人

地元の食べ物がこんなにおいしいと知ってほしいから。

作り方

- ・下田なすを短ざく切りにする
- ・豚肉を鹿深みそで炒める
- ・生地キムチとチーズをのせる
- ・豚肉と下田なすをトッピングする
- ・チーズをふりかける

※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

多数の応募作品からこの作品を選んだ決め手は、季節感！ボリュームがありスタミナがつくイメージが、お客様に響くと感じました。商品化するにあたり、鹿深みそをあえた豚肉とキムチとトマトソースと、主張の強い食材のバランスが難しかったです。しかし、そこにみずみずしい下田なすのジューシーさが足されると、口の中は絶妙に収まります。斬新な発想に感嘆しました！

〈鹿深味噌〉…甲賀市特産の厳選された大豆と甲賀市産米を原料とした、風味豊かでまろやかな味わいの手づくり味噌です

◎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】 ぱりぱり朝宮ほうじ茶と とろ〜りはちみつの夢ピザ  
上田 颯介さん（6歳）

【JA こうか賞】 こうかニンニンピザ  
川嵐 結希乃さん（11歳）

【ピッコロボスコ賞】 こうが おうみどり しゅりけんピザ  
岡部 陽生さん（6歳）

【土山 HWS 賞】 土山ピッツァ  
日野谷 麻斗さん（12歳）

【甲賀市賞】「ぱりぱり朝宮ほうじ茶と とろ〜りはちみつの夢ピザ」

具材の特徴・アピール/スイーツとも相性の良い朝宮のほうじ茶を使ったピザです。

山に囲まれた牧場や養蜂場の甲賀市産チーズと蜂蜜に、焼くとパリパリになる茶葉をトッピングして食感も楽しめるピザになりました。

食べてほしい人と理由/愛知のおばあちゃん

おばあちゃんに「おいしいね」と言ってほしかった。

（帰省の時にいつも祖母とお店に寄るので）

作り方

- ・のばした生地にオリーブオイルを塗る
- ・チーズをトッピングする
- ・茶葉をふりかける
- ・焼きあがったら蜂蜜をかける

※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。

甲賀市 コメント

チーズと蜂蜜の黄金コンビに、朝宮茶をトッピングすることで香ばしさも楽しめる、まさに、夢のピザだと思います。

【JA こうか賞】「こうかニンニンピザ」

具材の特徴・アピール/杉谷なす…甲南町杉谷地区で栽培されているやわらかいなす  
忍トマト…甘い

食べてほしい人と理由/なすが苦手な忍者たち

私もなすが苦手だけどピザにしたらおいしく食べられるかなと思ったから。

作り方

- ・小さく切った杉谷なすをオリーブオイルで炒める
- ・生地にチーズ、トマトソース、ベーコン、忍トマト、炒めた杉谷なす、手裏剣の形に切ったのり、マヨネーズをかけて焼く

※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 コメント

甲賀の伝統野菜の杉谷なすびと、地元甲賀市で収穫される季節の野菜を使用し、彩りもよくおいしそうです。手裏剣型にカットしたのりをピザの中心にのせる発想には驚きで、手裏剣の下にも具材がたくさん隠れていると思うとわくわくします。

また、自分が苦手な野菜を工夫して調理することで、苦手なものにもチャレンジしているところが良かったです。

### 【ピッコロボスコ賞】「こうか おうみどり しゅりけんピザ」

具材の特徴・アピール/手裏剣の形をした、黒色のピザです。

近江鶏、鹿深のたまごをのせ、磯海苔を使います。

食べてほしい人と理由/おおばあちゃん

甲南にある、忍術屋敷周辺の集落で生まれ育ったからです。

### 作り方

- 手裏剣型ピザシートを作る

丸く伸ばしたピザシートに4か所ピザカッターで切り込みを入れる。

点と点を結ぶ。

- 具材の下準備

モモ肉、ムネ肉、肝をすき焼きのたれで甘辛く炊く。(近江鶏のすき焼き)

蒸したジャガイモにマヨネーズを入れて混ぜる。

混ぜ合わさったら磯海苔をのせる。

- 手裏剣型ピザシートにマッシュポテトを敷く。
- その上に近江鶏のすき焼きをのせる。
- 鹿深たまごを割りシュレッドチーズ、忍びねぎをのせて焼く。

※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 コメント

甲賀市ならではの手裏剣の形という素晴らしい発想とボリューム感が良かったです。しかも発想だけでなく、実際に作られて動画まで添付していただいた行動力には脱帽です。商品化にあたり提供する効率を考えると、最優秀賞とはなりませんでしたが、接戦でした！

### 【土山 HWS 賞】「土山ピッツァ」

具材の特徴・アピール/鮎河菜は、土山だけにしか採れなくて、とてもおいしいです。

食べてほしい人と理由/滋賀に住んでいる人

鮎河菜やお茶の葉のことをみんなに知ってほしいから。

### 作り方

- お茶の葉をねる
- 鮎河菜もお茶の葉と一緒にねる
- ケチャップを伸ばした生地に塗る
- なすを1本の半分を6等分ぐらいに切る
- チーズを中ぐらいのを5個切る

- ・伸ばしてケチャップをつけた生地にお茶の葉と、鮎河菜と、なすとチーズをのせる
- ※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。

### 土山HWS コメント

地元土山町の伝統野菜「鮎河菜(あいがな)」や土山特産の「お茶の葉」を使っているところに地元愛を感じ、広く知ってほしいとの思いを強く感じました。また、「なす」や「モッツアレラチーズ」との融合も想像もつかない興味深い一品です。



表彰式（7/17実施）の写真/左：集合写真、右：最優秀賞授与

※本日の第2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」レシピ募集！」

<https://www.ohmitetudo.co.jp/sa/tsuchiyama/pizzarecipe/index.html>

※第1回地元（甲賀市）食材ピッツァ「レシピコンテスト」については下記URLを参照ください。

[https://www.ohmitetudo.co.jp/file/tsa\\_newsrelease\\_20201201.pdf](https://www.ohmitetudo.co.jp/file/tsa_newsrelease_20201201.pdf)

### 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/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