

移動販売車 ピッツァ オートフェリチェ考案・限定販売！

「豊穰の国・はりま」オリジナルピザ ～味噌チキンPIZZA～



<材料> 20cm ピザ 6 枚分 (作りやすい分量)

★ピザ生地

- 強力粉 450g
- もちむぎ粉 50g
- 塩 15g
- ドライイースト 3g
- 水 300cc

★ソース

- 味噌 20g

※生地に塗りにくい場合は、水などを混ぜても OK

★トッピング

- スモークチキン 適量
- モッツアレラチーズ 適量
- きざみ海苔 適量

<手順>

- ボウルに水、塩を入れ 食塩水を作る
- 強力粉、もちむぎ粉を1に半量ずつ入れよく混ぜる
- 続いて残りの強力粉、もちむぎ粉とイーストを入れ、10分～15分こねる(生地に粘りが出るまで)
- 濡れ布巾をかぶせ1時間おく(一次発酵)
- 生地が1.5倍に膨らむ。6等分し丸めタッパに入れ、室温で5～7時間おく(二次発酵)
- 生地を取り出し、粉を付けながら広げ、味噌を塗る
- スモークチキン、チーズをお好みの量のせて、フライパンやオーブンで焼く
- きざみ海苔をお好みでかけて出来上がり☆



今回のオリジナルピザ生地、ソース、トッピング食材には、播磨地域ブランド「豊穰の国・はりま」の登録産品を中心とした、兵庫県播磨地域の特産品をふんだんに使用しています。それらを以下のとおりご紹介いたします。

★ピザ生地

もちむぎ粉【榊もち麦食品センター】(福崎町)

もち麦は大麦の一種で、一般的な小麦に比べて、食物繊維や鉄分などを多く含み、整腸作用やコレステロールを下げる働きがあるとされており、近年、健康食材として注目されています。



粘性があるのが特徴で、普通の麦より「もちもち」した食感が楽しめます。

★ピザソース

太子みそ【太子加工合同会社】(太子町)

長時間熟成させるため、麴の甘みと大豆の香りが特徴で、「おふくろの味」「懐かしい味」「まろやかな味」と好評を得ています。



- 安全性・衛生管理等を認められ、兵庫県認証食品を取得しました。
- 太子町内の学校給食への安定した供給ができています。
- 西播磨フードセレクション2015 金賞受賞。
- 500g：540円 1kg：756円
- テレビ、雑誌等で紹介されました。

★トッピング

スモークチキン【榊オクノ】(加古川市)



株式会社オクノでは、鶏舎内の衛生的な管理に加え、鶏舎内を明るく風通しもよく、ゆったりとした環境の中で、国産素材を使用した良質なエサを一番良い状態で与えることで、鶏にストレスを与えない養鶏をおこなっています。

このスモークサーモンは、そうした環境で育てられた親鶏を使用し、1羽から380gだけしか取れないモモ肉を使用しています。親鶏でしか味わえない確かな歯ごたえと旨みが楽しめます。

海苔香【(有)大濱】(加古川市)



一級河川加古川の栄養で育った一番摘みの海苔は黒々と美しく、口どけも最高です。海苔の旨みと深い味わいが堪能できる商品となっています。パッケージには「国宝鶴林寺三重の塔」を描き、贈答品として好評です。

漁師自らの手で刈り取り、漁師自らの目で厳選した「一番摘み海苔」を是非味わってみてください。