



1

2

3

4

5

1. 焼き上がった生地
2. バランスを大切に見栄え良く人の手でトッピング
3. ミキシングされた生地は機械で分割し丸められる
4. 機械でソースを塗った後はトマトソースが花型に
5. 人の目でも点検をしながら丁寧に包装

産地・メーカーをたずねて

株式会社
デルソーレ
東京都

日本のピザのパイオニア

日本に初めて冷凍ピザを紹介し、日本でのピザの普及に大きな役割を果たしてきたデルソーレ。生地のおいしさを大切にこれまでもいろいろなピザを作ってきました。その原点や商品づくりに対する思いを伺いました。



ピザを日本に広めたい

「なんでこんなおいしいものが日本にはないのか」と驚いた創業者である若き日の大河原愛子さん。長く住んでいたハワイでは当たり前のように食べられているピザを日本にも広めたいと思い、1964年にカリフォルニアから冷凍ピザを輸入して販売。翌年日本で初めてのピザ工場を建設し、自社製造を始めました。1970年の大阪万博以降、外食文化が急速に発展する中、大手ファミリーレストランでメニューに取り入れられ、ピザが広く知られるようになりました。1985年アメリカの大手宅配ピザが日本に進出した際も食材の提供を依頼され生産量も増えていきました。「現在、業務用シェア率は9割を超えています。きっと皆さんも一度はデルソーレの商品を食べていると思いますよ」と河野さん。



パリッ!もちっ!

デルソーレのピザ生地はサクッと歯切れのいい生地から、ふわっとしたボリュームのある生地まで多彩なバリエーションがあります。外はパリッと中はもちもち食感の深い味わいが特徴のマルゲリータで使っている生地は、デュラム小麦粉とフランスパン粉を独自の配合でブレンド。さらに砂糖ではなくモルトシロップ(麦芽)とビール酵母を加えることで焼き上げた後の焦げ目の香りと風味を豊かにします。生地をのばしながら熱を加えるホットプレスという製法により、こねた後のやわらかな生地一気に薄い膜を作り、生地内部の水分を封じ込めることで焼き上げた時に表面はパリッと、中はもっちりします。またピザの縁に大きな気泡が入ること、かみ切りやすく、パリッとした食感を生み出しています。

ルーツは古代エジプト

小麦をひいて粉にし、水で溶いたものを焼くという食文化が古代エジプトに伝わり、やがて発酵させて焼くというパンに進化。世界各地に広まり、さまざまな小麦文化に発展していきました。

トマトが加わってピザが誕生

イタリアで「PIZZA」と名前が付いて普及したのは、トマトがトッピングに使われるようになってから。16世紀後半～17世紀にイタリア南部でトマトが栽培されるようになり、ナポリ近郊では水牛の乳を原料にしたモッツァレラチーズも誕生。両者のトッピングがおいしいと評判になり、瞬く間に広がりました。



株式会社デルソーレ
営業ユニット
河野 淳一郎さん



R&DMチーム
(開発担当)
尼岡 大輝さん

3月にリニューアル!



co-op マルゲリータ
1枚 (次回5月3回) 516円(税込)



co-op 5種の濃厚チーズピザ
1枚 (次回6月3回) 前回5月2回 516円(税込)



幅広い要望に応えて

「生地に合わせたトッピングを意識しています。しっかりした生地にはそれに負けないトッピングを。軽い食感の生地にはトッピングが重すぎないように、バランスを考えて開発しています」と開発担当の尼岡さん。マルゲリータはトマトの酸味とバジル風味のバランスを大切にしました。ダイス状にカットしたまろやかな味わいの北海道産モッツァレラチーズを手作業で片寄りのないように置くことで、どこを口にしてもチーズが楽しめます。5種の濃厚チーズピザは5種のチーズを引き立たせるサクふわの口どけが良い生地を使用しています。デルソーレでは手に取りやすい価格のピザから、職人が手のぼしで作る数量限定の最高級のピザまで、朝食、おやつ、パーティー、ワインのお供など、いろいろなシーンに合わせたピザを製造しています。「サイズ、厚み、焼き色、手作り感など幅広い要望に応えられるようこれからも開発を進めていきます」と、河野さんは力強く語りました。

マルゲリータは王妃の名前

ピザの定番マルゲリータは、イタリア王ウンベルトⅠ世の王妃の名前に由来しています。トマトの赤、モッツァレラの白、バジルの緑がイタリア国旗のようで、王妃が大変気に入ったからです。

ピザを広めたのはアメリカ

ニューヨークのイタリア移民の街でピザのお店が開店したのは1905年。アメリカの人気メニューになったのは第二次世界大戦以降で、宅配ピザの専門店が誕生したのは1960年です。

参考: ピザ協議会 <https://pizzakyogikai.gr.jp/>

Memo

おいしい焼き方のポイント

- ① あらかじめ庫内を温めておくこと!
 - ② 短時間で焼くこと!
- 水分が飛ばないように、高温で素早く焼くことが重要です。庫内をあらかじめ温めておくことが大事!

温度と時間の目安

【オーブントースターの場合】

1000Wで約4分

【オーブンレンジの場合】

250℃で約5分

【魚焼きグリルの場合】

グリルを空焼きしてから3～4分焼く。

下に水を入れない。両面焼きは下が焦げすぎるので注意。

※電子レンジでの調理はできません。