

## 野菜たっぷりジェノベーゼピザ



### 《 作り方 》

調理時間は約15分です。

- ① 冷凍のグリルズッキーニ(コインカット)と、素揚げカボチャスライス(M)を解凍する。トマトは5mm位の厚さにスライスする。
- ② ピザ生地にQPジェノベーゼソースを塗り、ズッキーニ→カボチャ→トマトの順で円を描く様にトッピングし、ロルフ シュレッド4種のチーズを散らす。
- ③ 約180℃に熱したスチコンで10分程度焼き色が付くまで焼く。

### 《 材料 : 1人分 》

|      | メーカー名   | 品名               | 規格     | 分量    | 単価    |
|------|---------|------------------|--------|-------|-------|
| ピザ生地 | ※ トロナ   | F8Sクラスト(10枚入)    | 18 cm  | 1 枚   | 100 円 |
| ソース  | ※ キューピー | スタイリングソース ジェノベーゼ | 280 ml | 40 g  | 86 円  |
| 具材   | ※ 東映    | グリルズッキーニ(コインカット) | 500 g  | 50 g  | 42 円  |
|      | ※ 東映    | 素揚げカボチャスライス(M)   | 500 g  | 50 g  | 39 円  |
| 自店調達 | ※ ロルフ   | シュレッド4種のチーズ      | 1 kg   | 40 g  | 64 円  |
|      |         | トマト              |        | 1/2 個 | ? 円   |
|      |         | ブラックオリーブ         |        | 10 g  | ? 円   |

### 栄養分析表

(参考数値です。分量・調理方法により変動します。)

|       |          |
|-------|----------|
| 熱量    | 743 kcal |
| 水分    | 222.2 g  |
| 蛋白質   | 22 g     |
| 脂質    | 37.4 g   |
| 炭水化物  | 79.9 g   |
| 灰分    | 6.3 g    |
| ナトリウム | 1783 mg  |

※            は弊社で供給できるアイテムです。

上記分量はあくまでも目安です。製造する枚数に合わせて調整して下さい。  
又、具材を変える事でいろいろなパターンをお楽しみ下さい。

