NEWS RELEASE

おいしさが、超えてゆけること。
モランボン

2013年8月23日

カリッと＆もちもち食感！
お好みの具をのせて楽しむ、手のひらサイズのピザ生地が新登場！

「手のひらピザの生地　10枚入」

2013年9月1日（日）　新発売

モランボン株式会社（本社：東京都府中市　代表取締役社長：ジョン・ピョンヨリ）では、日配売場向け商品として、お好みの具をのせて作れる手のひらサイズの小さなピザ生地「手のひらピザの生地」を2013年9月1日（日）より新発売いたします。

＜開発背景＞

弊社では、餃子皮の製造・販売を通じて餃子の「手作り」を提案し、家庭での食育活動を応援しています。そこで、餃子の手作りの楽しみが簡単に体験できるメニューとして、以前から餃子の皮のアレンジメニューとして人気があった「餃子ピザ」（餃子の皮にお好みの具をのせトースターで焼くメニュー）に着目し、「手のひらピザの生地」を開発いたしました。

「手のひらピザの生地」は、お好みの具をのせて焼くだけで、オリジナルの手のひらサイズのピザが作れるので、小さなお子様でも簡単に手作りを楽しむことができます。生地は、表面はカリッと中はもちもちとした食感に仕上がるピザ専用です。おやつはもちろんのこと、朝食やおつまみメニューとして、またパーティーメニューとしても最適です。

手のひらピザの生地

（調理例）

【　本件に関するお問い合わせ先　】
モランボン株式会社　商品開発部 広報担当　／　石川
〒183-8536　東京都府中市宮西町2-5-1　さくら三番館ビル4F
Tel：042-368-0430　Fax：042-368-0415　　E-mail：ishikawa-m@moranbong.co.jp

＜商品特徴＞

- お好みの具をのせて作れる手のひらサイズの小さなピザ生地です。
- 生地のサイズは直径 10cm・厚さ約 2mm の食べやすいサイズで、ピザ独特のもちもちとした食感も特徴です。
- プレーンな生地なのでいろいろなソースや具材をのせて楽しめます。

＜材料例＆作り方＞

■ 材料例

- ピザソース（またはケチャップ）
- とろけるチーズ
- お好みの材料（ピーマン、トマト、バジル、コーン、ソーセージ、ベーコン、ハムなど）

■ 作り方

① 本品にピザソースをぬり、お好みの材料、とろけるチーズの順にのせます。
② アルミホイルの上に①を並べ、オーブントースターで焼き色がつくまで 4～5 分加熱してできあがりです。

＜アレンジメニュー＞

【デザートピザ】

生地にお好みのフルーツ（バナナ、イチゴ、りんごなど）をのせ、チョコレートソースやシナモンシュガーなどをかけてオーブントースターで加熱してできあがりです。

＜商品概要＞

商品名	手のひらピザの生地
内容量	10 枚入
包材サイズ	120mm×140mm
保存方法	10℃以下で保存
賞味期間	14 日
参考小売価格	157 円（税込み）
JAN コード	4902807602011