



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て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

<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