

熱々チーズと相性抜群！

薫る漬物とのマリアージュ

しばピッツア

こんなのもいいな！ 献立



撮影・料理：アタゴ、osamu & kunie ochi
構成：naoki onishi

つげと株式会社

■材料（2人分）

- みょうが 70g
- 長ねぎ（白い部分） 30g
- しば漬の素 25g
- 市販薄型ピザクラスト 2枚
- モzzarellaチーズ 200g
- オリーブ油 適量

■作り方

- ① みょうがと長ねぎ（白い部分）は千切りにし、ポリ袋に入れ、しば漬の素を加えてもみ込む。ポリ袋の空気を抜いて口を縛り、冷蔵庫で3〜4時間漬け込む。
- ② オーブンを230℃に温める。ピザクラスト生地にモzzarellaチーズを手でちぎりながら載せる。オリーブ油を回しかけ、①のしば漬を少しずつ散らすように載せる。
- ③ 予熱したオーブンで8分ほど焼いたら出来上がり。



しば漬の素

