



アピール
ポイント



「いのしし×いちじく」で「いのちのピザ」です。
春巻きの皮を生地に使い、クリスピーな食感に仕上げました。
フレッシュないちじくの甘味と、コクのあるいのししの風味が絶妙です。
おいしいの？と不安になりそうな組み合わせですが、テーマパークの
テイストをイメージして、ばっちりおいしく作りました。
館山と言えば海！となりがちですが、あえて山の幸のみで挑戦です。

材 料



作 り 方

いのしし肉（薄切り） 100g
いちじく 1/2コ
ピザソース 大さじ3
オリーブオイル 適量
ピザ用チーズ 好きなだけ
春巻きの皮 3枚
しょうゆ 大2（あれば燻製醤油）
みりん 小1
黒コショウ 適量

- ① フライパンでいのしし肉をみりんとしょうゆで炒め、黒コショウをふる
- ② 春巻きの皮3枚は、中心をそろえて角が互い違いになるように重ねる。
- ③ 春巻きの皮の上にオリーブオイル、ピザソースの順に塗り、ピザ用チーズを全体に好きなだけのせる。
- ④ くし切りにしたいちじくと、炒めたいのしし肉をトッピングする。

～ここまで仕込み～

- ⑤ オーブントースターで3～5分焼いて、チーズが溶けたら完成。