

一般の部1

館山薫る！！
ゆで落花生とはちみつと
モツツアレラチーズのピザ



アピール ポイント



落花生、はちみつ、モツツアレラチーズ（乳製品）と、この時期に直売所を賑わす館山を代表する究極の食材たちを詰め込んだピザです。「館山の豊かな土壌とさわやかな風」をイメージして考案しました。

ゆで落花生の塩味と、はちみつの甘味・風味、モツツアレラチーズのミルキーなコクに、ミントの爽やかな香りとピンクペッパーが味を引き締めます。

お子さんのおやつはもちろん、大人のワインのおつまみにもぴったりな、守備範囲の広いおいしさです。

材 料

- ・ピザ生地1枚（市販のものでOK）
- ・ピザ用チーズなど好きなだけ！
(何種類か混ぜるのも美味しいです！)
- ・館山産落花生（強めの塩で茹でたもの）20粒
- ・館山産モツツアレラチーズ 1コ
- ・館山産はちみつ 適量
- ・館山産ミントの葉（やわらかいもの）8枚程度
- ・ピンクペッパー 適量
- ・オリーブオイル 適量



作 り 方

- ① ピザ生地に、オリーブオイルを塗り、
ピザ用チーズを散らす
5mmに切ったモツツアレラチーズを満遍なく並べる
殻を剥いたゆで落花生を満遍なく散らす
オーブントースターでピザ生地のフチが
色づくまで焼く（4分程度）
ミントの葉とピンクペッパーを散らし、
はちみつを回しかけたら完成！