



2014年4月24日

濃厚な完熟トマト&バジルのおいしさ
モランボン「手のひらピザの生地」専用、使い切りサイズのソースが新登場！
「ピザソース」

2014年5月1日（木） 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、ご家庭で簡単に手作りピザが楽しめる「手のひらピザの生地」の専用ソースとして、便利な使い切りサイズの「ピザソース」を2014年5月1日（木）より新発売いたします。

<開発背景>

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「手のひらピザの生地」は、ご家庭で簡単に手作りピザが楽しめることから、昨年9月の発売以来、好評をいただいています。そこで、手のひらピザ専用のソースとして、使い切りサイズの「ピザソース」を新発売いたします。

こちらのピザソースは、35gの小袋が2袋入っており、1袋（35g）でモランボン「手のひらピザの生地」5枚分、また市販のピザクラスト（直径約20cm）の1枚分の分量となっています。完熟トマトをベースに玉ねぎ、にんにくを加えた濃厚な味わいが特徴で、トマトと相性の良いバジルで風味豊かに仕上げました。お子さまから大人まで満足していただける味わいです。

手のひらピザは、朝食やおやつに、またお酒のおつまみやパーティーにもぴったりのメニューです。「ピザソース」をぬった「手のひらピザの生地」に、お好みの具をのせ、ご家庭の様々なシーンで手作りのピザを楽しんでいただきたいと思います。



ピザソース



手のひらピザの生地

【 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

<おうちでかんたん！ピザを作ろう>

【おすすめの具】

ピーマン、玉ねぎ、ソーセージ、ベーコンなど



【作り方】

ピザ生地に本品をぬり、お好みの具、とろけるチーズの順にのせ、アルミホイルをしいたオーブントースターで焼き色がつくまで加熱してできあがり。



【ピザ生地が目安量】（本品1袋35g当たり）

- ・ モランボン 手のひらピザの生地・・・約5枚分
- ・ ピザクラスト（直径約20cm）・・・約1枚分

<「手のひらピザの生地」商品特徴>

お好みの具をのせて作れる、カリッ&もちもち食感の手のひらサイズの小さなピザ生地です。



- ・ 生地は直径10cm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。
- ・ 10枚入。プレーンな生地なのでいろいろなソースや具をのせて楽しめます。

<商品概要>

商品名	ピザソース
内容量	70g (35g×2)
容器	ピローパウチ
サイズ・入り数	100mm×150mm (1ケース=10パック)
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存
賞味期間	180日
参考小売価格	128円 (税抜き)
JANコード	4902807372532