

組み合わせは無限大！？トルティーヤレシピを大募集！
特大トルティーヤブランケットやフラワートルティーヤが当たるかも？
「#つくってトルティーヤ」Twitter キャンペーン開催

特設ページでトルティーヤのアレンジレシピも公開

2020年7月14日（火）～2020年7月31日（金）

URL：<https://delsole-tdgs.com/project/recipe/006/>

株式会社デルソーレ（東京都江東区、会長：大河原愛子、以下デルソーレ）は、トルティーヤの魅力伝えるため、トルティーヤを通し日本の社会問題解決に挑むプロジェクト「TDGs（TORTILLA DEVELOPMENT GOALS）」を実施しています。今回、トルティーヤの様々な食材との相性の良さを活かしたオリジナルレシピを募集する「#つくってトルティーヤ」Twitterキャンペーンを、2020年7月14日（火）～2020年7月31日（金）まで実施いたします。また、特設ページでは、トルティーヤのオリジナルレシピも公開いたします。

URL：<https://delsole-tdgs.com/project/recipe/006/>

デルソーレ フラワートルティーヤ
5枚入×3袋
10名様 にプレゼント!
さらに!
当選者の中から
抽選で1名様に
R2 ブランケット
もプレゼント!
応募方法
①@curazycomをフォロー&このツイートをリツイート!
②「#つくってトルティーヤ」をつけてトルティーヤ料理の画像をアップ!
※投稿頂いたトルティーヤ料理は、笑うメディアクレイジー及び公式サイトにて掲載される可能性があります。ご了承ください。

締切
2020年7月31日(金)23:59まで

■キャンペーン概要

本キャンペーンでは、「笑うメディアクレイジー」Twitter アカウントをフォローし、該当ツイートをリツイートに加え、「#つくってトルティーヤ」のハッシュタグをつけてオリジナルレシピ写真を投稿頂いた方の中から、抽選で1名様に特大トルティーヤブランケットを、10名様にデルソーレのフラワートルティーヤ（5枚入り3袋）をプレゼント致します。

クレイジーURL：<https://curazy.com/archives/350697>

<キャンペーン情報>

実施期間：2020年7月14日（火）～7月31日（金）

応募方法：①笑うメディアクレイジー（@curazycom）をフォロー
②該当ツイートをリツイート
③「#つくってトルティーヤ」をつけてレシピ写真を投稿

プレゼント内容：デルソーレのフラワートルティーヤ（5枚入り3袋）
オリジナルブランケット（当選者の中から抽選で1名様）



■お手本レシピ紹介

様々な食材を使って、今までのトルティーヤの概念を覆すようなオリジナルレシピ例をご紹介します。

●「SNS 映え重視！香り爽やかフルーツサンド風トルティーヤ」

巷で女性に大人気のフルーツサンドが、トルティーヤにすることで小麦なしのヘルシーなスイーツになります。

【材料】

- ・お好みのフルーツ 適量

※今回はキウイ・オレンジ・バナナを使用しています

- ・ホイップクリーム 適量
- ・トルティーヤ 1枚

【作り方】

- 1,トルティーヤの上部にホイップクリームをのせる
- 2.お好みのフルーツをのせ、巻く



●「脳筋！タンパク質鬼盛りトルティーヤ」

筋トレ好きには是非試して頂きたい、トレーニング食にピッタリの栄養満点レシピです。

【材料】

- ・チキンサラダ 1枚
- ・茹で卵 1個
- ・ブロッコリー 適量
- ・千切りキャベツ 適量
- ・トルティーヤ 1枚

【作り方】

- 1,トルティーヤの上に具材を盛り付け、巻くだけ



●「1個でお腹いっぱい！餃子風トルティーヤ」

子供が大喜びすること間違いなし！トルティーヤであれば巨大な餃子も作ることができます。

【材料】

- ・豚ひき肉 適量
- ・ニラ 適量
- ・キャベツ 適量
- ・塩胡椒 適量
- ・生姜チューブ 適量
- ・醤油 適量
- ・みりん 適量
- ・トルティーヤ 適量

【作り方】

- 1,トルティーヤ以外の具材と調味料を入れ、餃子の種をつくる
- 2,トルティーヤを一度水で濡らし電子レンジで温める
- 3,トルティーヤの生地に餃子の種をのせて包む
- 4,フライパンで、15分中火で蒸し焼きにする



■TDGs (TORTILLA DEVELOPMENT GOALS) について

TORTILLA DEVELOPMENT GOALS

トルティーヤで世界を変えるための17の目標



TDGs公式WEBサイト:<https://delsole-tdgs.com/>

トルティーヤは、メキシコ発祥の小麦粉やトウモロコシ粉を用いた薄く丸い生地のパンです。日本でも、タコスやブリトー、サラダラップなど、様々な形でトルティーヤが食べられています。様々な食材を巻いて、片手で手軽に食べることができることや、冷蔵庫の残り物を巻くだけで一品として成り立つ利便性など、様々な利点があります。

デルソレはトルティーヤの魅力伝えていくために、以下のような問題に対し、トルティーヤを通じてアプローチしていきます。今後も特設WEBサイトにて様々なコンテンツを発信予定です。

<TDGs でアプローチする 3つの課題>

<若者の健康>

若者の野菜離れが進む一方社会の健康志向が高まっていることや、スマホを片手に「ながら食べ」をする若者が増加していることに着目。

トルティーヤで野菜を巻けば、より手軽に、そして楽しくワンハンドで野菜を摂取できること。余りやすい野菜を簡単にメニューとして変換できることなどを伝えていきます。

<サステナビリティ>

トルティーヤはその汎用性から、余った食材や作りすぎた料理の残りを包むことができ、新たなメニューとして食すことで、フードロス減らすことができます。また、食材を包むことで食器を使わずに済み、食器洗いの回数が減るなど、環境に対してのメリットも多くあります。

そのため、デルソレは、トルティーヤを究極のサステナビリティフードとして発信していくことで、よりトルティーヤの魅力を高めていきます。

<ダイバーシティ>

2020年7月、デルソレは、「ジェーシー・コムサ」から「デルソレ」に社名を変更しました。創業から55年間、世界のパンと向き合い、家庭に届けてきたことを誇りに、改めて多様性への理解促進に努めていきます。

どんな料理とも合うトルティーヤの普及を通し、世界各国の料理との組み合わせを楽しんで頂く中で、世界の食文化の魅力やおうちで食べるごはんの楽しさを伝えていきます。

■トルティーヤについて

トルティーヤは、トウモロコシ粉から作るメキシコ発祥の伝統的な薄焼きパンです。主食から間食まで幅広く利用され、具を挟む、巻く、包む。さらに焼く、揚げるなど、さまざまに活用される万能食材です。

代表的なトルティーヤ料理には好みの具を挟んでソースをかけ2つに折りにして食べるタコスや、具を巻いて食べるブリトーがあります。また、最近では沢山の野菜をトルティーヤで巻いたサラダラップもカフェやコンビニで売られ、日本でも親しまれています。

更に近年は、素材をトウモロコシ粉に限らず、「フラワートルティーヤ」と呼ばれる小麦粉を用いたトルティーヤも登場。トウモロコシ粉の味に馴染みのない諸外国の人々にも食べやすい味に変化を遂げ、世界で認知度の広がりをみせています。

特に家での調理が増える今のタイミングに、余り物を包んだり、野菜を包んだり、レシピのラインナップを増やすことにもお使い頂けます。



<ブリトー>



<タコス>

■デルソーレのトルティーヤ 商品について

デルソーレでは、おやつにぴったりなレギュラーサイズと、たっぷりの具材を巻くことができるラージサイズの2サイズで展開しています。国内製造で保存料不使用です。

■発売場所：

全国のスーパー

■商品サイズ：

レギュラーサイズ 約 16.5 cm
ラージサイズ 約 20.0 cm

■希望小売価格：

レギュラーサイズ 5枚入 308円（税抜）
レギュラーサイズ 10枚入 517円（税抜）
ラージサイズ 5枚入 358円（税抜）



フラワートルティーヤ
5枚入



フラワートルティーヤ
10枚入



フラワートルティーヤ
5枚入 Large

■デルソーレについて

デルソーレ (DEL SOLE) は株式会社デルソーレが提供しているブランドです。

デルソーレはフローズンピザを日本にはじめて紹介した日本におけるピザのパイオニアとして1964年に創業。以来、「妥協しない心」と「巧の技」で質の高い製品づくりを心がけています。ピザで養った製造技術を応用し、ナン・トルティーヤ・フォカッチャといった世界のおいしいパンを「小麦ごはん」として発信しています。



デルソーレ ブランド公式サイト : <https://delsole-komugigohan.jp/>

デルソーレショップ : <https://delsole-komugigohan.jp/shop/>