



produced by
Akinari
Makishima



ピッツァナポリターナ S.T.G.
世界チャンピオン 牧島 昭成



商品紹介 PIZZA ITEM

<p><i>Marinara</i></p> <p>マリナーラ トマトソース・にんにく・オレガノン・バジルを用いたシンプルなピッツァ。チーズを使用していませんが、トマトソースとにんにくの相性抜群です。</p>	<p><i>Margherita</i></p> <p>マルゲリータ トマトソース・モッツアレラチーズ・バジルを用いたピッツァ。バジルの緑・モッツアレラチーズの白・トマトの赤がイタリア国旗を表していると考え、「本場ナポリの代表的なピッツァ」。</p>	<p><i>Quattro Formaggi</i></p> <p>クワトロフォルマッジ モッツアレラチーズ・リコッタチーズ・ゴルゴンゾーラ・パルミジャーノチーズ・バジルを用いた4種類のたっぷりチーズピッツァ。焼いた後に蜂蜜をかけて食べるとより美味しくなります！</p>	<p><i>Carbonara</i></p> <p>カルボナーラ 濃厚な卵とチーズのソースにモッツアレラチーズ・ベーコンをのせて最後アクセントで黒胡椒をかけた絶品のカルボナーラピッツァです。半熟たまごをトッピングするとさらに美味しいなります！</p>	<p><i>Camellia</i></p> <p>カメリヤ オマール海老の頭部をしっかりと炒めた濃厚ソースに海老・きのこ・モッツアレラチーズ・バジルをのせた見た目も華やかで味も贅沢なピッツァ。</p>
---	--	--	---	--

王冠ピッツァの調理方法

HOW TO EAT

Step 01

解冻する
はじめにトースター(1000W以上)を温めておきます。ピッツァを入れてチーズが溶けるまで、2-3分焼いて下さい。

Step 02

緑を水で濡らす
容器に水をはり、手に水をつけピッツァの緑のみにたっぷり水をつけます。

Step 03

焼く
はじめにトースター(1000W以上)を温めておきます。ピッツァを入れてチーズが溶けるまで、2-3分焼いて下さい。

Recommendation

“おススメの焼き方は...”
トースターがおススメです！
お店で食べる時のように
“中はふわっと外はカリッ”と焼き上がりします。

Se haie fecta

“お急ぎの方は...”
電子レンジがおススメです！
凍ったまま袋の端を開け袋のまま電子レンジ
500wで約3分温めてお召し上がりください！



シェフの紹介 INTRODUCTION

ピッツァナポリターナ S.T.G.
世界チャンピオン

牧島 昭成

Akinari Makishima

第3回ナポリピッツァ職人世界選手権 (2010年)
ピッツァナポリターナ S.T.G.部門 第1位
駐日ナポリピッツァ職人大使 (2009年)
ナポリのピッツァと文化の親善大使 (2013年)
ナポリピッツァ世界大使 (2013年)
UNESCOピッツァ大使 (2017年)
名古屋観光文化交流特命大使 (2019年)

LUXURY BREAD
CAMELLIYA
SINCE 1971

詳しい情報は
「カメリヤ公式 HP」から！
“王冠ピッツァ”
<https://camellia.co.jp/item/pizza.php>