

年末年始のおもてなしに 食卓が華やぐ

「食パン」と「ピーナツバター」で作るお手軽スイーツピザレシピを公開

アメリカンピーナツ協会(駐日事務所：東京都港区南青山、代表：天野 いず美)は、ナポリピッツァ世界大会で優勝した輝かしい経歴を持つ PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO (ピツェリア ジターリア ダ フィリッポ) オーナーシェフ 岩澤正和氏考案の、ご家庭で簡単に作れるピーナツバターを使ったスイーツピザレシピを HP で公開いたしました。
(<https://peanutsusa.jp/>)



岩澤正和シェフ考案「ピーナツバターのスイーツピザ」

「ピーナツバターのスイーツピザ」は、ご家庭にある食パンで簡単に作れるパーティーにぴったりなスイーツピザです。

甘みがほとんどないピーナツバターをリコッタチーズと牛乳で合わせることで濃厚なフィリングになります。リコッタチーズがなければマスカルポーネでも代用可能です。さっぱりとした柑橘系はもちろん、どんなスイーツとも相性バツグンのスイーツピザ、ぜひお好みのフルーツをのせてください。

ピーナツバターが国民食ともいわれるアメリカでは、FDA（米国食品医薬品局）で原材料の90%以上にピーナツを使用しているものだけをピーナツバターと定義しており、ピーナツの栄養価が余すことなく摂取できます。甘さも控えめで、ペースト状になっているためお菓子作りや、お料理にコクを出すための調味料としても最適です。

アメリカンピーナツ協会の HP(<https://peanutsusa.jp/>)では、イベントごとが多い年末年始の食卓に活用できる簡単おもてなしレシピを多数掲載しています。特別な調理器具や材料は不要ですので、ご家庭でぜひ挑戦してみてください。

◆ピーナッツバターのスィーツピザ（調理時間：5分）

【作り方】

- 1 ピーナッツバター、リコッタチーズ、牛乳を混ぜて均一にする。
- 2 食パンの耳を切り、4枚を正方形になるように少し重ねて並べる。重なった部分をめん棒でしっかり押しにくっつける。
- 3 食パンの上に1を塗り、220℃のオーブンで5分焼成する。
- 4 オレンジやぶどう、りんごなどお好みのフルーツをトッピングする。
- 5 仕上げに泣かない粉糖をかける。

【材料】（1人分）

- 食パン 8枚切り4枚
- ピーナッツバタークランチ 30g
- リコッタチーズ 50g
- 牛乳 30cc

トッピング（例）

- オレンジ 2個
- ぶどう 8粒
- りんご 1/4個
- 粉糖

◆レシピ考案：岩澤正和シェフ

ナポリピッツァを日本に広めた〈サルヴァトーレクオモ〉で腕を磨き、調理指導やFC加盟店会派の事業責任者を務める。ナポリピッツァの世界大会に挑戦し2006年、2007年の2年連続表彰という日本人初の快挙を成し遂げた。2012年に独立し、「PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO」を石神井公園にオープン。国産小麦を始め日本の旬食材を使った、“武蔵野ピッツァ”を提案する。

◆アメリカンピーナッツ協会(APC)について

アメリカンピーナッツ協会は、米国のピーナッツ産業の長期的成長を支援するため設立されました。米国産ピーナッツの品質管理や国際的な消費促進、生産・加工に関する研究促進を使命として、国内外でのマーケティング、PR活動、顧客サービス、研究を主な活動としています。

公式 HP: <https://peanutsusa.jp/>

Facebook : <https://www.facebook.com/peanutusajapan/>

Instagram : @american_peanut_japan