

ピッツァ マルゲリータ

(冷凍食品)

リストラテマッサは白を基調とした内装にコバルトブルーのアクセントの温かみのある空間。イタリアンの郷土料理をベースに旬の食材を使ってアレンジした、創作イタリアンをご提供。



名称	ピッツァ
原材料名	クラスト(小麦粉(国内製造)、食塩、糖類(麦芽糖、ぶどう糖)、イースト、粉末デュラム小麦サワー種)、ナチュラルチーズ、粗ごしトマト、ペーコン、パルメザン、なたね油、食塩/セルロース、増粘剤(加工デンプン)、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に小麦・乳成分・豚肉を含む)
内容量	205グラム
賞味期限	特外上部に記載してあります。
保存方法	-18℃以下で保存してください。
凍結前加熱の有無	加熱してありません。
加熱調理の必要性	加熱してください。
販売者	株式会社トンソノジャパン 大阪府東大阪市高井田中1-10-25

製造所 株式会社バスタロード 神戸市東灘区深江浜町33番

本品の製造工場では、特定原材料7品目のうち、えび・かに・卵を含む製品を生産しています。

縁にミミが有り、モチリとした食感のナポリ地方のピッツァを再現いたしました。バジルの香りにこだわり、完熟したトマトを粗漉したトマトソースとゴーダとモッツァレラの2種のチーズを使った、マルゲリータピッツァです。

- チョイ足しアレンジ ● 焼き上げた後、生野菜を乗せて、サラダピッツァに!

調理方法

ピッツァよりフィルムを取り除き、冷凍状態のまま、もしくは冷蔵庫で解凍してから、あらかじめ加熱しておいたオーブントースターで焼いてください。
チーズに気泡ができ、ほどよく溶ければできあがりです。



オーブントースター



電子レンジ不可

調理時間の目安

250℃程度の高温に設定したオーブントースターで
冷凍状態の場合:約6分30秒間 解凍した場合:約4分間 焼いてください。
調理器具の機種により、調理時間が異なる場合がありますので加減してください。
※解凍してから焼く場合は、必ず冷蔵庫で解凍し、解凍後は速やかにご使用ください。



- ★必ずフィルムを取り除いて調理してください。
- ★一度解凍したものは、再凍結しないでください。
- ★調理中や調理直後はオーブントースターが熱くなっていますので注意してください。
- ★電子レンジでは調理できません。
- ★この商品には保存料を使用しておりません。解凍後はなるべく早くご使用ください。

栄養成分表示 1枚(205g)当たり	
エネルギー	498kcal
たんぱく質	21.1g
脂質	14.8g
炭水化物	69.3g
食塩相当量	3.7g

(推定値)



4 580327 050927



外袋
ラップ

リストランテ マッサは白を基調とした内装にコバルトブルーのアクセントの温かみのある空間。イタリアンの郷土料理をベースに旬の食材を使ってアレンジした、創作イタリアンをご提供。



ボロネーゼのピッツァ

(冷凍食品)

名称	ピッツァ
原材料名	クラスト(小麦粉(国内製造)、食塩、糖類(麦芽糖、ぶどう糖)、イースト、粉末デュラム小麦サワー種)、ナチュラルチーズ、揚げ油、粗ごしトマト、トマト・ジュース、牛肉、ソテードオニオン、ワインエキス、にんじん、トマトペースト、植物油(大豆油、オリーブ油)、食塩、ガーリック、香辛料、ビーフエキス調味料、砂糖、セルロース、増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・乳成分・牛肉を含む)
内容量	204グラム
賞味期限	枠外上部に記載しております。
保存方法	-18℃以下で保存してください。
凍結前加熱の有無	加熱してありません。
加熱調理の必要性	加熱してください。
販売者	株式会社トンソフ・ジャパン 大阪府東大阪市高井田中1-10-25

製造所 株式会社バスタード 神戸市東灘区深江浜町33番
本品の製造工場では、特定原材料7品目のうち、えび・かに・卵を含む製品を生産しています。

縁にミミが有り、モチリとした食感のナポリ地方のピッツァを再現いたしました。赤ワイン風味で仕上げたボロネーゼソースをベースに茄子をトッピングし、黒胡椒をアクセントにし、モントレージャック、ゴーダ、モッツァレラ、パルメザンチーズで仕上げたピッツァです。

● チョイ足しアレンジ ● 生卵を中央にトッピングして、焼き上げビスマルク風に

調理方法

ピッツァよりフィルムを取り除き、冷凍状態のまま、もしくは冷蔵庫で解凍してから、あらかじめ加熱しておいたオーブントースターで焼いてください。チーズに気泡ができ、ほどよく溶ければできあがりです。



オーブントースター



電子レンジ不可

調理時間の目安

250℃程度の高温に設定したオーブントースターで
冷凍状態の場合:約6分30秒間 解凍した場合:約4分間 焼いてください。
調理器具の機種により、調理時間が異なる場合がありますので加減してください。
※解凍してから焼く場合は、必ず冷蔵庫で解凍し、解凍後は速やかにご使用ください。



- ★必ずフィルムを取り除いて調理してください。
- ★一度解凍したものは、再凍結しないでください。
- ★調理中や調理直後はオーブントースターが熱くなっていますので注意してください。
- ★電子レンジでは調理できません。
- ★この商品には保存料を使用しておりません。解凍後はなるべく早くご使用ください。

栄養成分表示	1枚(204g)当たり
エネルギー	439kcal
たんぱく質	18.4g
脂質	12.2g
炭水化物	63.9g
食塩相当量	2.9g

(推定値)



4 580327 051108



外袋
ラップ

賞味期限

リストランテ マッサは白を基調とした内装にコパルトブルーのアクセントの温かみのある空間。イタリアンの郷土料理をベースに旬の食材を使ってアレンジした、創作イタリアンをご提供。



黒トリュフと4種のチーズのピッツア

(冷凍食品)

名 称	ピッツア
原材料名	クラスト(小麦粉(国内製造)、食塩、糖類(麦芽糖、ぶどう糖)、イースト、粉末デュラム小麦サワー種)、ナチュラルチーズ、牛乳、なたね油、バター、トリュフ(中国)、小麦粉、食塩、香辛料/セルロース、増粘剤(加工デンプン)、香料、(一部に小麦乳成分を含む)
内 容 量	185グラム
賞味期限	枠外上部に記載してあります。
保存方法	-18℃以下で保存してください。
凍結前加熱の有無	加熱してありません。
加熱調理の必要性	加熱してください。
販 売 者	株式会社トノン・ジャパン 大阪府東大阪市高井田中1-10-25

製 造 所 株式会社バスタロード 神戸市東灘区深江浜町33番

原材料配合割合 ナチュラルチーズ(モンレージャックチーズ、モッツアレラチーズ、ゴーダチーズ、ゴルゴンゾーラチーズ) 21.7% トリュフ 0.2% (仕込み時)

本品の製造工場では、特定原材料7品目のうち、えび・かに・卵を含む製品を生産しています。

縁にミミが有り、モチリとした食感のナポリ地方のピッツアを再現いたしました。
黒トリュフと4種のチーズが決め手の高感度なピッツアです。

● チョイ足しアレンジ ● 焼き上げた後、蜂蜜をかけて、ハニーチーズピッツアに!

調理方法

ピッツアよりフィルムを取り除き、冷凍状態のまま、もしくは冷蔵庫で解凍してから、あらかじめ加熱しておいたオーブントースターで焼いてください。
チーズに気泡ができ、ほどよく溶ければできあがりです。



オーブントースター



電子レンジ不可

調理時間の目安

250℃程度の高温に設定したオーブントースターで
冷凍状態の場合:約6分30秒間 解凍した場合:約4分間 焼いてください。
調理器具の機種により、調理時間が異なる場合がありますので加減してください。
※解凍してから焼く場合は、必ず冷蔵庫で解凍し、解凍後は速やかにご使用ください。



- ★必ずフィルムを取り除いて調理してください。
- ★一度解凍したものは、再凍結しないでください。
- ★調理中や調理直後はオーブントースターが熱くなっていますので注意してください。
- ★電子レンジでは調理できません。
- ★この商品には保存料を使用しておりません。解凍後はなるべく早くご使用ください。

栄養成分表示	
1枚(185g)当たり	
エネルギー	509kcal
たんぱく質	21.3g
脂質	16.1g
炭水化物	68.5g
食塩相当量	3.3g

(推定値)



4



外袋ラップ