

## デルソーレの想い。

ピザを作って半世紀、日本のピザのバイオニアから「小麦ごはん」のプロフェッショナルへ。  
デルソーレはフランスピザを日本をはじめ紹介した日本におけるピザのバイオニアとして1984年に創業。以来、「賞讃されない」と「汚した後」で買の高品質づくりを心掛けています。  
ピザで培った製法技術に応用し、ナン・ピタ・フォカッチャ・トルティーヤといった世界のおいしいパンを「小麦ごはん」として開発していきます。

### (冷凍食品)

名称	ピザ
原材料名	ピザクラスト(小麦粉、ショートニング、砂糖、植物油、イースト、食塩)、ナチュラルチーズ、トマトソース、ペパロニソーセージ、マッシュルーム、ベーコン、青ピーマン、ブラックペパー(有機)、カゼインNa、リン酸塩(Na)、増粘剤(キサンタンガム)、着色料(アントシアニン、コチニール)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出液、(一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉を含む)
原料原産地名	国内製造(ピザクラスト)
内容量	200グラム(1枚)
賞味期限	表面に記載
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	加熱して召上りがください。
製造者	株式会社ジェーシーコムサ 東京都渋谷区恵比寿南一丁目15番1号 製造所固有記号は表面に記載

本品の原材料に使用されているアレルギー物質(特定原材料7品目)を○印で表しております。

乳成分	小麦	かに	えび	卵	そば	落花生
○	○					

### 栄養成分表示

1枚(200g)当たり

熱量	557 kcal
たんぱく質	21.9 g
脂質	26.2 g
炭水化物	58.4 g
食塩相当量	2.8 g



4 906690 080765

(株)ジェーシーコムサの責任と徹底

品質には万全を期しておりますが、万が一お気づきの点がございましたら、下記までご連絡ください。

お問い合わせ先 ☎ 0120-315-563  
お客様相談室 受付時間 9:00~17:30(土・日・祝日・弊社休業日を除く)

「食と生活」の発想企業  
**ジェーシーコムサ**  
URL: <http://www.jc-comsa.co.jp>

## NO.087810

パリッともちもちのナポリ風クラストを使用。  
完熟トマトから作ったトマトソースをベースに  
コクと旨みのナチュラルチーズとスパイシーなペパロニソーセージ、ベーコン、マッシュルーム、ブラックペッパーなどをトッピング。

### 調理器具



### 召し上がり方(調理時間は目安です)

- オープントースターの場合
  - ◆あらかじめオープントースターを温めてください。
  - ◆凍ったままのピザから外袋、個包装フィルムをはがし、下記の時間を目安に調理してください。
  - ◆チーズ全体が溶立ち、上部にうっすらと焦げ目がついたら出来あがりです。

1000W 約8分

### ●オープンレンジの場合(オープン機能を使用)

- ◆あらかじめオーブンを250℃に温めてください。
- ◆凍ったままのピザから外袋、個包装フィルムをはがし、下記の時間を目安に調理してください。
- ◆チーズ全体が溶立ち、上部にうっすらと焦げ目がついたら出来あがりです。

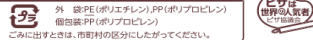
250℃ 約9分

\*電子レンジ機能では調理できません。

### ▼ご注意

- ◆召し上がり方の注意
  - 調理後はピザも調理器具も熱くなっておりますので、ご注意ください。
  - 外袋、個包装フィルムをつけたまま調理しないようご注意ください。
  - 調理器具の機種によって、多少調理時間が異なりますので加減してください。
  - 一度使用して調理器具が熱くなっている場合は、調理時間を短めにしてください。
- ◆保存上の注意
  - 一度つけたものを再び凍らせると、品質が変わることがあります。
  - 必ず-18℃以下の冷凍庫で保存してください。

### 包材の材質



## デルソーレの想い。

ピザを作って半世紀、日本のピザのバイオニアから「小麦ごはん」のプロフェッショナルへ。  
デルソーレはフランスピザを日本をはじめ紹介した日本におけるピザのバイオニアとして1984年に創業。以来、「賞讃されない」と「汚した後」で買の高品質づくりを心掛けています。  
ピザで培った製法技術に応用し、ナン・ピタ・フォカッチャ・トルティーヤといった世界のおいしいパンを「小麦ごはん」として開発していきます。

### (冷凍食品)

名称	ピザ
原材料名	ピザクラスト(小麦粉、ショートニング、砂糖、植物油、イースト、食塩)、ナチュラルチーズ、トマトソース、セミドライトマト、パルメザン/調味料、増粘剤(キサンタンガム)、pH調整剤、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
原料原産地名	国内製造(ピザクラスト)
内容量	187グラム(1枚)
賞味期限	表面に記載
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	加熱して召し上がりください。
製造者	株式会社ジェーシーコムサ 東京都渋谷区恵比寿南一丁目15番1号 製造所固有記号は表面に記載

原材料配合割合：イタリア産モッツアレラチーズ 9% (仕込時)

本品の原材料に使用されているアレルギー物質(特定原材料7品目)を○印で表しております。

乳成分	小麦	かに	えび	卵	そば	落花生
○	○					

### 栄養成分表示

1枚(187g)当たり

熱量	501 kcal
たんぱく質	19.1 g
脂質	20.6 g
炭水化物	53.9 g
食塩相当量	2.1 g



4 906690 080772

(株)ジェーシーコムサの責任と徹底

品質には万全を期しておりますが、万が一お気づきの点がございましたら、下記までご連絡ください。

お問い合わせ先 ☎ 0120-315-563  
お客様相談室 受付時間 9:00~17:30(土・日・祝日・弊社休業日を除く)

「食と生活」の発想企業  
**ジェーシーコムサ**  
URL: <http://www.jc-comsa.co.jp>

## NO.087811

パリッともちもちのナポリ風クラストを使用。  
完熟トマトから作ったトマトソースをベースに  
太陽の旨みがギュッと詰まったセミドライトマトとナチュラルチーズ、イタリア産モッツアレラチーズをトッピング。

### 調理器具



### 召し上がり方(調理時間は目安です)

- オープントースターの場合
  - ◆あらかじめオープントースターを温めてください。
  - ◆凍ったままのピザから外袋、個包装フィルムをはがし、下記の時間を目安に調理してください。
  - ◆チーズ全体が溶立ち、上部にうっすらと焦げ目がついたら出来あがりです。

1000W 約7分

### ●オープンレンジの場合(オープン機能を使用)

- ◆あらかじめオーブンを250℃に温めてください。
- ◆凍ったままのピザから外袋、個包装フィルムをはがし、下記の時間を目安に調理してください。
- ◆チーズ全体が溶立ち、上部にうっすらと焦げ目がついたら出来あがりです。

250℃ 約7分

\*電子レンジ機能では調理できません。

### ▼ご注意

- ◆召し上がり方の注意
  - 調理後はピザも調理器具も熱くなっておりますので、ご注意ください。
  - 外袋、個包装フィルムをつけたまま調理しないようご注意ください。
  - 調理器具の機種によって、多少調理時間が異なりますので加減してください。
  - 一度使用して調理器具が熱くなっている場合は、調理時間を短めにしてください。
- ◆保存上の注意
  - 一度つけたものを再び凍らせると、品質が変わることがあります。
  - 必ず-18℃以下の冷凍庫で保存してください。

### 包材の材質



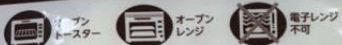
外袋(ポリプロピレン) 個包装(ポリプロピレン)

ごみに出すときは、市町村の区分にしてください。

NO.087812

パリッともちもちのナポリ風クラストを使用。  
コクと旨みのブルーチーズ風味のチーズソース  
に、ゴーダ、ステッペン、レッドチェダー、グラナ  
パダーノとタイプの違ったチーズを使用した  
風味豊かなチーズピザ。

調理器具



召し上がり方 (調理時間は目安です)

●オーブントースターの場合

- ◆あらかじめオーブントースターを温めてください。
- ◆凍ったままのピザから外袋、個包装フィルムをはがし、下記の時間を目安に調理してください。
- ◆チーズ全体が泡立ち、上部につつすらと焦げ目がついたら出来上がりです。

1000W 約6分

●オープンレンジの場合 (オープン機能を使用)

- ◆あらかじめオーブンを250℃に温めてください。
- ◆凍ったままのピザから外袋、個包装フィルムをはがし、下記の時間を目安に調理してください。
- ◆チーズ全体が泡立ち、上部につつすらと焦げ目がついたら出来上がりです。

250℃ 約8分

※電子レンジ機能では調理できません。

▼ご注意

◆召し上がり方の注意

- 調理後はピザも調理器具も熱くなっておりますので、ご注意ください。
- 外袋、個包装フィルムをつけたまま調理しないようご注意ください。
- 調理器具の機種によって、多少調理時間が異なりますので加減してください。
- 一度使用して調理器具が熱くなっている場合は、調理時間を短めにしてください。

◆保存上の注意

- 一度つけたものを再び凍らせると、品質が変わることがあります。
- 必ず-18℃以下の冷凍庫で保存してください。



素材の材質

外袋PE(ポリエチレン)ポリプロピレン  
個包装PP(ポリプロピレン)



デルソーレの想い。

ピザを作った半世紀、日本のピザのバイオニアから  
「小麦ごはん」のプロフェッショナルへ。

デルソーレは、小麦を日本ではじめて紹介した日本におけるピザの  
バイオニアとして1964年に創業。以来、「変換しない心」と「守る技」で真の

高い製品づくりを心がけています。

ピザで培った製造技術を活用し、ナシピザ・フォカッチャ・トルティーヤと  
様々な世界のおいしいパンを「小麦ごはん」として提供しています。

(冷凍食品)

名称	ピザ
原材料名	ピザクラスト(小麦粉、ショートニング、植物油、イースト、食塩)、ナチュラルチーズ、ソース、ズソース(ナチュラルチーズ、プロセスチーズ、バター)、バジル/乳化剤、香料、カロチノイド色素、卵白リゾチーム、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)
原料原産地	国内製造(ピザクラスト)
内容量	105グラム(1枚)
賞味期限	表面に記載
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	加熱して召し上がってください。
製造者	株式会社ジェシーコムサ 東京都渋谷区恵比寿南一丁目15番1号 製造所固有記号は表面に記載

原材料配合割合：チーズソース(ブルーチーズ風味)14%、ゴーダ  
チーズ12%、ステッペンチーズ12%、レッドチェダーチーズ2%、グ  
ラナパダーノチーズ0.4%(仕込時)

本品の原材料に使用されているアレルギー物質(特定原材料7品目)を○印で表しております。

乳成分	小麦	かに	えび	卵	そば	落花生
○	○			○		

栄養成分表示

1枚(195g)当たり

熱量	577 kcal
たんぱく質	25.0 g
脂質	28.7 g
炭水化物	54.6 g
食塩相当量	3.1 g



4 906690 080789

(株)ジェシーコムサの計算による推定値

品質には万全を期しておりますが、  
万一お気づきの点がございましたら、下記までご連絡ください。

お問い合わせ先 ☎ 0120-315-563  
お客様相談室 ①受付時間 9:00~17:30(土・日・祭日・年末年始を除く)



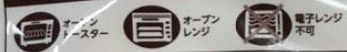
“食と生活”の発想企業  
**ジェシーコムサ**  
URL: <http://www.jc-comsa.co.jp>

ナポリピザ

NO.087815

パリッとモチモチのナポリ風クラストを使用。完熟トマトから作ったトマトソースをベースにナチュールチーズ、生ハム、オリーブ、ピーマンをのせました。コクと旨み、程よい塩気が特長のピザです。

調理器具



召し上がり方(調理時間は目安です)

●オーブントースターの場合

- ◆あらかじめオーブントースターを温めてください。
- ◆凍ったままのピザから外袋、梱包フィルムをはがし、下記の時間を目安に調理してください。
- ◆チーズ全体が溶立ち、上部にうっすらと焦げ目がついたら出来上がりです。

1000W 約7分

●オープンレンジの場合(オープン機能を使用)

- ◆あらかじめオープンを250℃に温めてください。
- ◆凍ったままのピザから外袋、梱包フィルムをはがし、下記の時間を目安に調理してください。
- ◆チーズ全体が溶立ち、上部にうっすらと焦げ目がついたら出来上がりです。

250℃ 約9分

\*電子レンジ機能では調理できません。

▼ご注意

◆召し上がり方の注意

- 調理庫はどなたも調理器具も熱くなっておりますので、ご注意ください。
- 外袋、梱包フィルムをつけたまま調理しないようご注意ください。
- 調理器具の種類によって、多少調理時間が異なりますので加減してください。
- 電圧を使用して調理器具が熱くなっている場合は、調理時間を短めにしてください。

◆保存上の注意

- 一度とれたものを再び凍らせると、品質が変わることがあります。
- 必ず-18℃以下の冷凍庫で保存してください。

包材の材質

外袋PE(ポリエチレン)、PP(ポリプロピレン)  
 梱包フィルムPP(ポリプロピレン)  
 ごみに出すときは、用材の区分にしたがってください。



デルソーレの思い。

ピザを好きで育ち、日本のピザのバイオニアから「小袋ごはん」のアプローチからヘルシーなピザを日本に広げたいという思いから、2014年に創業。以来、「美味しい心」と「巧み」で質の高い製品づくりを目指しています。

(冷凍食品)

原産地  
 原材料名

ピザ

ピザクラスト(小麦粉、ショートニング、砂糖、植物油、イースト、食塩)、ナチュールチーズ、トマトソース、生ハム、ブラックオリーブ、赤ピーマン、青ピーマン/調味料(アミノ酸)、酸味料、pH調整剤、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、アルコン酸第一鉄、(一部)小麦、乳成分、大豆(豚肉を含む)

原料原産地名  
 内容量  
 賞味期限  
 保存方法  
 凍結前加熱の有無  
 加熱調理の必要性  
 製造者

国内製造(ピザクラスト)  
 200グラム(1枚)  
 表面に記載  
 -18℃以下で保存してください。  
 加熱してありません。  
 加熱して召し上がってください。  
 株式会社ジェーシー・コムサ  
 東京都渋谷区恵比寿南一丁目15番1号  
 製造所固有記号は表面に記載

原材料配合割合：生ハム 5%(仕込時)

本品の原材料に使用されているアレルギー物質(特定原材料7品目)を○印で表しております。

乳成分	小麦	かに	えび	卵	そば	落花生
○	○					

栄養成分表示  
 1枚(200g)当たり

熱量	530 kcal
たんぱく質	22.4 g
脂質	22.8 g
炭水化物	58.8 g
食塩相当量	2.8 g



(株)ジェーシー・コムサの計算による推定値

品質には万全を期しておりますが、万一お気づきの点がございましたら、下記までご連絡ください。

お問い合わせ先 ☎ 0120-315-563  
 お客様相談室 受付時間 9:00~17:30(土・日・祝日・弊社指定休業日を除く)

「食と生活」の発想企業  
**ジェーシー・コムサ**  
 URL: http://www.jc-comsa.co.jp/

ホトケ