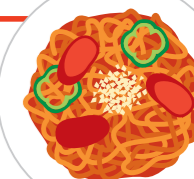


# 第1回 ナポリタンパン

4月29日のナポリタンの日に合わせて、開催されたナポリタンパンカップ。トマトケチャップを

# カップ 優勝パン発表!

使ったパン=ナポリタンパンとして消費者が食べたいパンをインターネット投票で決めました。



トマトケチャップを使用すればそれはもうナポリタン! 麺類を使わない部門

## 令和の新ナポリタン部門

優勝



トマトケチャップを練り込んだピザ生地



むさしのベーカリー製造部の皆さま

埼玉県新座市馬場4-10-40

### [工程]

- ①生地にケチャップを練りこむ。
- ②分割・丸め・発酵。
- ③生地を伸ばし、ピザソース(自家製)・チーズソース(自家製)を包む。
- ④発酵させた後、油揚して完成。

※社外秘につき、一部レシピ省略

### 揚げピザ

カゴメのケチャップを練り込んだピザ生地にとろけるモッツアレラチーズとピザフィリングを包んだ揚げピザです。サクッとモチとした生地と包餡されたとろけるフィリングのコントラストがクセになります。片手で手軽に食べられるため手を汚さず、コロナ禍の今にもってこいの商品です。コンテスト応募は初のこころみだったので、優勝できて嬉しいです。これからもお客様に喜んでいただけるパンを開発していきます。

麺を使用したナポリタンを挟む、王道のナポリタンドッグの部門

## クラシック部門

優勝



グルマンヴィタル一宮店  
不破 大輔さん  
愛知県一宮市伝法寺3-6-9

### [材料]

- ハードトースト生地 ..... 50g
- オリーブオイル ..... 適量
- 自家製ナポリタン ..... 50g
- タマゴサラダ ..... 20g
- ポークフランク ..... 1/2の一本
- パセリ ..... 少々

### [工程]

- ①生地を直径10センチくらいにのばし鉄板にのせ表面にオリーブオイルを塗り半分にたたく。
- ②36度ホイロで50分発酵。
- ③240度の窯で6分焼成。
- ④一度窯から出してナポリタン、タマゴサラダ、ポークフランクをのせ再度240度の窯で6分焼成。
- ⑤焼き上がったらオリーブオイルをぬりパセリをかける。

### 大きなウインナーの鉄板ナポリタン風フランスパン

ジューシーな極太ウインナーとナポリタン、タマゴサラダの相性はバツグンです。ナポリタンの隠し味にカレー粉と鷹の爪を使いほんのりスパイシーで食欲がそそる味に仕上がりました。お店で「昭和の日のなつかしいフェア」を開催するため、メニュー考案していたタイミングでナポリタンパンカップの応募があったので挑戦しました。優勝できてうれしいです。

隠し味にカレー粉と鷹の爪を使いスパイシーに



## カゴメ オンライン展示会「ベジタブル・ソリューション」開催



カゴメならではの野菜の提供によりフードビジネスに関わる様々な困りごとを解決します。トマトケチャップに加え、イタリア産グリル野菜や野菜ピューレなどベーカリーで活用できる様々なご提案を行います。

開催日程：7月1日～31日(事前登録6月1日～)

閲覧は無料! 登録はこちらから



TOLOパン田中シェフの調理講習も実施!

「パンと野菜のデパート! TOLOPANTOKYO 田中シェフのテクニク」  
7月13日(火) 15:30~16:30(アーカイブ視聴可能)



カゴメ株式会社

東京本社 食品企画部 TEL: 03-5623-8501  
<https://www.kagome.co.jp/>



高リコピントマトを100%使用し、リコピンをたっぷり含んだトマトケチャップです。真っ赤なメニュー試してみませんか?

詳細はコチラ



参加店多数!  
大盛況のナポリタンパンカップ  
ナポリタンパンカップへの応募数は、クラシック部門、令和の新ナポリタンパン部門合わせて33エントリーありました。ご参加いただいたパン屋の皆さまありがとうございました。月1回以上パン屋さんに行くパン好き消費者約1000名に、ナポリタンパンの写真と一緒にパンのPR文を読んでもらい投票いただきました。各部門の優勝パンをご紹介しますので、新商品開発の参考にしてみてください。ケチャップの旨味に加えて、スパイシーな味つけをしてみると夏向けの商品によいでしょう。またお子様に喜ばれるウインナー系のパンにもトマトケチャップは相性抜群です。ぜひお試しください。