

# おもちでピザを作ろう!



実験

1

## おもちの切り方でどう変わる?

フライパンで検証

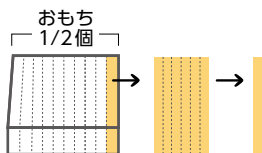
切りもち 1/2 個使用・弱めの中火で5～6分焼く

薄切り



おもちを横にして、真ん中で半分に切り、さらに10枚ほどに薄切りにする

細切り



上の薄切りのおもちをさらに細く切る

サイコロ状



おもちを四角くサイコロ状に切る



- ① フライパンにくっつかないホイルを敷き、カットしたおもちをのせる
- ② ケチャップとチーズをのせ、5～6分蓋をして焼く

検証結果

薄切り

焼きむらもなくピザに一番近い感じ  
おもちがとけて、生地はしっかりくっついてた

細切り

重ね方で隙間が空きケチャップが垂れてしまう  
角が多いからか、カリカリ食感になった

サイコロ状

厚みがあるから、おもち感が強かった  
焼きむらがあり、端が少し固かった

薄切りが  
一番よかった

実験

2

## 何を使って焼くのがいい?

切りもち 1/2 個使用・切り方は **薄切り**

・ケチャップとチーズをのせて焼く

さっと  
使えて  
便利

【フライパン】



くっつかないホイルを敷き、その上におもちをのせて弱めの中火で蓋をして5～6分加熱

簡単?  
時短?

【電子レンジ】



耐熱皿にクッキングシートを敷き、その上におもちをのせて **500W** で1分加熱

おもちを  
焼くと  
いえば

【トースター】

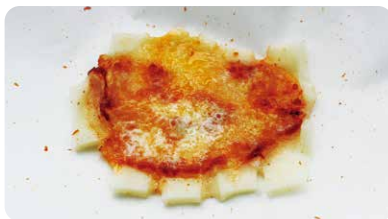


くっつかないホイルを敷き、その上におもちをのせて **1200W** で予熱をしてから4分加熱

検証結果



5～6分で柔らかくなり、おもちの食感が感じられるが、表面に焦げ目が見つからないのでピザ感があまりない



もちもち感が少ないが、チーズの溶け方はピザっぽい。電子レンジの中でチーズとケチャップが爆発してしまった



【トースター】が  
一番よかった

薄切りなのにすごくふくらんだ。一番ピザに近い。チーズがうまく溶けていた

お正月用にと、つい買いすぎて、食べきれないもち。  
しっかり食べきりたいけど、いつも同じでは飽きてしまうことも…。  
今回は編集委員が、もちピザにチャレンジしてみました！



←今回使用  
したもち  
CO-OP 切り餅  
(一切パック)  
1kg

コープデリ  
にいがた  
編集委員会発

こーぷふる  
実験室

## もちピザアレンジ編

切りもち 1/2 個使用・切り方は **薄切り** ・【トースター】で焼く  
1200W で予熱をしてから 4 分加熱

### ネギとしらすのピザ



材料 切りもち しらす ネギ  
味付のり マヨネーズ チーズ

作り方 おもちの上に小口切りにしたネギ  
としらすをのせ、マヨネーズと  
チーズを上からかけてトースター  
で焼き、仕上げにちぎった味付の  
りを散らす

### 和風てりやきチキンピザ



材料 切りもち やきとり 味付のり  
マヨネーズ チーズ

作り方 おもちの上にカットした味付のり  
を敷き、その上に串から外し、小  
さくカットしたやきとりをのせ、  
マヨネーズとチーズをかけてト  
ースターで焼く

### デザートピザ



材料 切りもち りんご クリームチーズ  
シナモンパウダー レモン汁  
バター はちみつ (お好みで)

作り方 おもちの上にクリームチーズ、薄く  
スライスしたりんごをのせ、シナモ  
ンパウダーをかける。その上にバタ  
ーをひとかけらのせて、レモン汁を  
かけてトースターで焼く。お好みで食  
べる時ははちみつをかけても

## 番外編

食べきれなくて残ったもちピザ、こうして食べてみた！



ネギとしらすのピザ  
粉末だしを溶いた  
スープに入れる



和風てりやきチキンピザ  
コンソメキューブを  
溶いたスープに入れる

それぞれスープもちにしてみた！

おもちを薄切りにしてあるのですぐ柔らかくなり、手軽にお雑煮風スープができた  
思ったよりあっさりとしていておいしかった

## もちピザ作りの感想



おもちでピザが手軽に作れるなんて驚きだったね！



おもちの前もって個包装から出しておく、すぐにひび割れをおこしてしまう  
ので、作る直前に開封した方がいいと思ったよ



トースターで焼いた時、ソースがついていない部分がふくらんでしまうので、  
ソースは端の方までぬったほうがよかった



ネギとしらすのピザは、ネギがたっぷりのっていておいしかった  
あっさりしているので、たくさん食べられそう



デザートピザが意外だったけど、とってもおいしかった  
他の具材でもいろいろアレンジしてみようかな！

## 今回使用した商品



CO-OP くっつかない  
ホイル  
25cm × 10m



CO-OP クッキングシート L  
30cm × 10m



四国佐田岬産  
釜あげしらす (減塩)  
25g × 3



CO-OP 味付のり  
《卓上タイプ》  
10切80枚  
(板のり8枚)



CO-OP 炭火やきとりもも串  
(しょうゆだれ)  
6本入 (162g)



CO-OP カナダ産  
純粋はちみつ 400g