



**Picco Rosso**  
KOBÉ PIZZA  
神戸ピザピッコロッソ

## 焼き方 クイックレシピ

どうしてもお急ぎの方、柔らかめがお好きな方は底焼無しで...でも、やっぱり美味しい神戸ピザは底焼がオススメ。

# 1. 解凍

常温 30分~60分を目安 冷蔵庫なら袋のまま 5~7時間目安  
電子レンジなら目安 2分 (袋から取り出し通常加熱) → 早いです

お客様の声  
焼き方クイックレシピにおおあり  
邦霸市 比嘉  
1.5.又魚焼キブル  
本音においしで喜んだ。  
「ピッコロ」のトクダズ、ジバセ  
生地味も満足😊



この"底焼"をするだけで、数段美味しくなります♪  
(これをやらないと美味しさ半減。絶対オススメ!)

魔法の  
ひとてま  
1と2  
の間

# 底焼

120%の美味さ  
常連様の焼き方コツ

「じゅりじゅりとした、  
独特の香ばしい食感がやみつき♪」

解凍後、中弱火でフライパン(油無し)で、生地の底をうっすらきつね色になるまで目安約2~3分焦げないように様子を見て焼きます。フライパンおすすめ素材は、テフロン加工か铸铁スキレット。



# 2. 焼く

器具を使って焼きます。  
生地の底がこんがりきつね色、焼きたてフランスパンの色が目安  
トースター 7~10分 オープン 9~12分

魚焼きグリル 3~5分 ←実は1番早くて1番美味しい。(詳しくは裏面へ)



焼き方  
動画



スマホでかんたん。今すぐ。

お客様の声

今回初めて冷凍ピザを食べましたが、焼方レシピに添って焼くと、驚きの美味さになってしまいました。レンジで解凍クワイハンズ、魚焼きグリル焼くが一番美味しかったです。

配達府県+区市町村 (広島市)

お名前 (H.K)



「そんなの知ってる」

という方こそ、意外とポイント見逃してます。ぜひ本来の味を、おうちで再現してください。

検索

ピッコロッソ

→ 焼き方へ

★とにかく一回「だまされた」と思って、おいしく仕上げるコツ動画、ごらん下さい。ぜひ本来の味を。

※「底焼き」が命ですので、アルミホイルなどは、いずれの場合でも**「敷かない」**ことをオススメします。



基準焼き色  
PiccoRosso

目安  
ココの色

チーズや具材多し！底焼きが美味し！  
解凍せずに、やんわり焼くと...



まずい！

せめて赤い文字だけでもごかくにん。  
美味しく召し上がって下さいねー！

チーズが溶け、  
ピザの底がフランスパンのようにキツネ色  
にこんがり焼き上がれば、

**完璧！**

**この色が美味しさの秘訣！**

① 解凍 (必ず袋から取り出してください)

- 自然解凍 室温→30~60分 または
- 電子レンジ→通常加熱 (500~600W) で 1分30秒~2分 (解凍モード×) または
- 冷蔵庫→袋のまま 5~7時間

いずれも必ず解凍してください。調理環境などに合わせて解凍時間を加減してください。

解凍しないと、具材が多い商品は最後まで焼けません。

また、解凍し過ぎてもうまく焼けません。解凍後は早めにお召し上がりください。

② 焼き方 (いずれも①の解凍をしてから焼いてください)

○ 簡単で美味しい！



- オープントースター
- 800W 予熱なし  
約 7~10分
- 1000~1300W 予熱なし  
約 5~8分

◎ 1番美味しい! しかも早い!



- 魚焼き 両面グリル
- 予熱あり 中火 3~5分

または



△ 予熱をしっかり 庫内温度を下げない工夫必要



- オープン
- 250~300℃ 予熱あり  
約 9~12分
- ※予熱している間にこの方法で  
底だけ先に焼くと good!!



- フライパン 予熱なし 油不要  
蓋をして 中火 3~5分  
(ホットプレート 200℃でも代用可)
- ※まず先に底に焦げ目を付けます。
- + ● 魚焼きグリル 上火  
予熱あり 中火 2~4分

- この商品は電子レンジでの最終焼き上げはできません。(解凍時のみ使用可)
- 焼き上がり直後の商品は大変熱いので、やけどに十分ご注意ください。
- 調理時間は目安です。商品の種類や調理器具によって多少異なります。
- 袋ごと調理器具に入れないよう、ご注意ください。
- ご購入後できるだけ早く召し上がっていただくほうが、小麦の香りが高く香ばしく焼き上がります。

※時間ではなく、**底の焼き色を目安**に焼くほうが、より本来の味に近づきます。オススメです。