

# 秋の味覚・かぼちゃとさつまいも

## 秋の特選里山ピザ



味覚の秋の到来です。夏の暑さにも負けず元気に育ったかぼちゃとさつまいも主演のピザです。かぼちゃのピザは初めての仲間入り、きめ細かく上品な甘さの宿儺（すくな）かぼちゃをピザソースに使い、坊ちゃんかぼちゃをトッピング。この季節でしか味わえない甘いピザを味わってください。すっきりなじみのサツマイモのピザは、今年から栽培した甘みの強い紫芋新品種「福むらさき」を使用、スイーツ感覚でお召し上がりください。



### かぼちゃとモッツアレラのピザ

ピザ生地に宿儺かぼちゃのソースを広げ、坊ちゃんかぼちゃのスライスをとッピング、シュレッドチーズとモッツアレラチーズで焼きました。かぼちゃとチーズの美味しい出会いです。

いずれも  
¥1,300円

### かぼちゃとサラミのピザ

ピザ生地に宿儺かぼちゃのソースを広げ、坊ちゃんかぼちゃとイタリアンサラミをとッピング、シュレッドチーズとゴルゴンゾーラチーズで焼きました。かぼちゃの甘さにチーズの香りが広がります。



### 2種のさつまいものピザ

秋の味覚、サツマイモのピザ。紅はるかと福むらさきの2種のサツマイモをのせ、たっぷりのチーズで焼きました。仕上げのハチミツがアクセントです。