



つくり方

- ① オーブンを220℃に予熱する。
- ② トマトのヘタをとって1cmの厚さでくし切りにする。
- ③ ボウルにピザソースとおろしニンニクを入れて混ぜ合わせ、お好みで塩を加える。
- ④ ピザ生地に③を塗り、スライスチーズを載せる。その上にバジル6枚と②を載せる。
- ⑤ 220℃のオーブンで、6分焼く。焼き上がったら、黒こしょうとパセリを振りかけて完成。レモンやタバスコをかけるのも、オススメです。

家族で話そう、一緒に食べよう
毎月19日は「食卓の日」



メニュー

高島トマトのフレッシュマルゲリータ

材料(2人前)

トマト……………1個	スライスチーズ…適量
ピザソース……………30g	バジル……………6枚
おろしニンニク…10g	黒こしょう……………適量
塩……………適量	パセリ……………適量
ピザ生地……………1枚	



使用した長崎産の食材

甘くて、濃い。「高島フルーティトマト」

最小限の水と肥料で育てることで、糖度が高く濃厚な味わいのトマトが実るそう。ハート型のかわいい見た目が特徴です。



〈レシピ提供〉
八番街Drip's
オーナー
馬場 光大さん

トマト本来の味を引き立てるためシンプルなレシピにしました。簡単なので、お子さんと一緒に作れますよ。薄いピザ生地で作ると、サクサク食べられるので、お酒のつまみにもオススメです！

市ホームページやTwitterで長崎の美味しい情報を発信！
水産農林政策課
(☎820-6568)



快適な住まいづくりを 支援します

押し!

自宅の屋根や風呂、トイレなどをリフォームするかに補助金を支給。これを機に、古くなった箇所を改修しませんか。詳しくは市ホームページで確認してください。



市ホームページ ▶



職員の 押し!

こちら市役所情報局!

今月の案内人
住宅政策室
古田 光さん

わたしの押しごと

住みやすく、暮らしやすい まちを目指します

上記の「^か住みよ家リフォーム補助金」などの支給や子育て世帯向けの市営住宅の改修、民間業者と連携して若い世代が住みやすいまちを目指す取り組みなどを行っています。

