



若なんちゃんのおべたくて

今回は 福岡県の『PIZZAREVO』の極☆マルゲリータをご紹介します!



『ママなんちゃんのおべたくて』おかげ様で60回目を迎えたことを記念して、我が息子『若なんちゃん』がおススメする商品をご紹介します! 若なんちゃんは社会人になって2年目、大手食品問屋の冷凍部門で頑張ってます。そんな彼が『この商品、おべたくてにちょうどいいんじゃない?』といろいろなご縁の中から、ママなんちゃんのために見つけてきてくれたのです! (涙)

クリスマス
年末年始の
パーティーにも
いいね!

ピザレボ
PIZZAREVO



こだわりPoint

24時間長時間熟成

「低温長時間熟成」で小麦本来の旨味を引き出し、豊かな風味とふっくら食感を実現!

手伸ばし生地

一枚一枚手伸ばし。手作りだからこそ出せる、生地サクッと感やもちり感。

高温釜焼き

「高温・短時間」で仕上げ、水分の蒸発を最低限に。外側はこんがり、中身はもちりを実現。

本場ナポリの製法

生地の原材料は「小麦粉・塩・水・イースト」のみ。本場ナポリと同じ材料・製法。

極☆マルゲリータ

冷凍

生地: 直径約21cm
内容量: 220g

800 (税込) 円
(本体価格: 740円)

予約締切は12月18日(木) 販売は12月19日(金)から 下仁田納豆売店にて
ご予約は、☎: 0274-82-6166 / Fax: 0274-82-2409まで