

電気式
石窯オーブン

PZT-500

PZT-1 UNO

石窯調理

Vol. 1

レシピ監修

PIZZERIA 武蔵野山居
オーナーシェフ 森野竹幸氏

Next
株式会社ネクスト

超高温電気式石窯オーブン PZT500

石窯調理レシピ vol.1



薪の石窯と同様にナポリピッツアを90秒で焼成するのは当たり前
ネクストの石窯でしか出来ない高温石窯調理
食材の美味しさを最大限に引き出す究極の一皿を
想像力豊かに..

- ・放射熱、輻射熱の宝庫がPZT-500です。
- ・超高温で素材の旨みを閉じ込め、風味を如何なく引き出します。
- ・食感を際立たせ、ジューシーさをUPさせます。
- ・通常のオーブン調理よりも、調理時間が大幅に短縮出来ます。
- ・ナポリピッツアと同時に調理可能です。

タイトル そら豆の石窯焼き



材料	2~3	人分
そら豆	10~12房	
天塩	小さじ 1杯程度	

そら豆の房の両端をカットします。耐熱容器に並べて、天塩をふりかけます。

アルミ箔を被せて、2分間オーブンに入れます。

一旦外へ出して1分半蒸らします。

ここがポイント
蒸らしを入れる事で中までじっくり火を通します。

アルミ箔を外し、そら豆を裏返し、再びオーブンに入れて1分焼き目をつけます。

タイトル **ズッキーニとトマトの石窯焼き**



材料 2~3 人分

ズッキーニ 1本

プチトマト 7~8個

ガーリックオイル、オレガノ 適量

ズッキーニは1センチ強の輪切りにします。プチトマトはヘタを取って、半分にカットします。

耐熱容器にズッキーニとトマトを交互に並べ、ガーリックオイルとオレガノをふりかけます。

オーブンに入れて、4分弱焼いた後、オーブンから出して1~2分予熱を加えます。

ここがポイント
ガーリックオイルは多めに。

タイトル **プチトマトの石窯焼き**



材料 1~2 人分

プチトマト 5~6個

天塩、オレガノ 少々

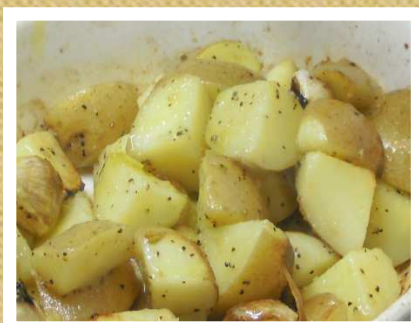
プチトマトはヘタを取って、底の部分を薄く切り取ります。

ヘタ側を下にして耐熱容器に並べ、底の切り口に天塩とオレガノを載せます

オーブンに入れて2分間焼いた後、オーブンから出して1~2分予熱を加えます。

ここがポイント
底の切り口から味が程よく浸み込みます。

タイトル **じゃが芋の石窯ロースト**



材料 3~4 人分

じゃが芋(中) 5個

ニンニク(皮付き) 5かけ

天塩、ガーリックオイル、オレガノ、粗挽き故障、ローズマリー 適量

底が浸る位にオリーブオイルを入れた耐熱容器にニンニクを入れて、2分間焼きます。...

じゃが芋を4つ割りにして、強めの塩加減で茹でます。...

①に②を入れ、天塩と粗挽き故障を振って、油を絡め、オーブンで2分間焼きます。

オーブンから出して、油を良く絡めて2分間蒸らした後、ローズマリーを載せてオーブンで2分間焼きます。

②
ここがポイント
気持ち固めに茹で上げて、粉が吹かないようにしましょう。

タイトル **豚ロースの石窯焼き**



材料 2~3 人分

豚ロース(ステーキ用) 2~3枚

天塩、粗挽き故障、ガーリックオイル
適量

豚ロース肉に
天塩、粗挽き胡
椒を振った後、
ガーリックオイ
ルに1時間位
浸します。

ここがポイント

マリネする事で
肉の旨みを引き
出します。

マリネした肉を
耐熱容器に入
れて、オーブン
で2分半焼きま
す。

オーブンから出
して肉を裏返し
、2分間予熱を
加えて出来上が
りです。

タイトル **海老の石窯オープン焼き**



材料 1~2 人分

海老 8尾

天塩、粗挽き故障、ガーリックオイル

オレガノ、バター、バジリコ
適量

海老は殻を取っ
て、腹開きにし
て耐熱容器に並
べます。

ガーリックオイ
ル、天塩、粗挽
き胡椒、オレガ
ノを振り掛けて
、最後にバター
を載せてオーブ
ンに入れます。

オーブンで3
分半焼いた
後、バジリコ
を振って出来
上がりです。

タイトル **鱈と舞茸の石窯グラタン**



材料 2~3 人分

鱈切身 5切れ

舞茸 1パック (100g)

白ワイン 50cc、生クリーム 適量

鱈は塩を振って
、皮目をソテーし
ておきます。

白ワインと生ク
リームを耐熱容
器の底が浸る
位入れた後、
舞茸を敷詰め
て、塩・胡椒、オ
リーブオイルを振り
ます。

皮目を下にし
てオーブンで
3分焼き、2
分間予熱を
加えて出来
上がりです。

タイトル **手羽先の石窯グリル**



材料 2~3 人分

鶏手羽先 4本

天塩、粗挽き胡椒、ガーリックオイル
適量

手羽先に天塩、粗挽き胡椒を振ります。

耐熱容器にガーリックオイルを入れ、フタをしてオーブンで2分、フタを外して2分焼きます。

オーブンから出して肉を裏返して出来上がりです。

タイトル **カラフル野菜の石窯焼き**



材料 2~3 人分

ブロッコリー、プチトマト、パプリカ、アスパラ 他お好みで
ガーリックオイル 適量

野菜を一口大にカットします。

耐熱容器に野菜を並べてガーリックオイルをかけます。

フタをしてオーブンで2分、フタを外して1分半焼きます。オーブンから出して、予熱を1分加えて出来上がりです。

タイトル **鶏の石窯オーブン焼き**



材料 1~2 人分

鶏モモ肉 2枚

天塩、粗挽き胡椒 少々

浴え野菜 お好みで

フライパンで鶏モモ肉の皮に焼き目を付けます。

ここがポイント

皮を焼いて余分な油分を抜いて、皮をパリッと仕上げます。

皮を下にして耐熱容器に入れ、オーブンで2分間焼きます。お好みで野菜を添えて下さい。

一旦オーブンから出して、皮を上にして1分半位蒸らした後、再びオーブンで1分間焼きます。



PIZZERIA 武蔵野山居
オーナーシェフ森野 竹幸氏

16歳の時に和食をはじめ。23歳の時に中目黒ドミ・サルバトーレでピッツァイオーロになる。28歳の時、青山のピッツェリア・サバティーニにて副料理長に就任。35歳より乃木坂1830で2年勤務。現在に至る。

PIZZERIA 武蔵野山居 webサイト <http://musashinosankyo.com/>

当社テストキッチンでのオープン実演 随時受付中!

お問い合わせ先

〒362-0033 埼玉県上尾市栄町4-6

株式会社 ネクスト

TEL : 048-778-2005 FAX : 048-778-2015

URL : <http://www.next-2u.co.jp>

Next
株式会社 ネクスト