



Domino's Media Release

2022年3月3日
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

ドミノ・ピザ、「ピザの耳を残す・残さないバトル」に決着を！

ピザ耳を全部食べない人が 12%も！

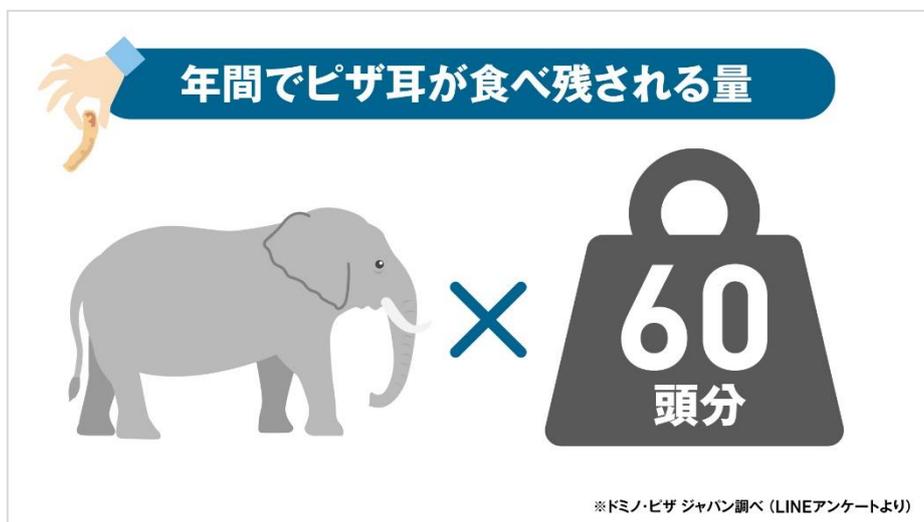
3月3日（ミミ）から「耳から食べる新習慣」を提案

『チーズバースト』で美味しさバースト！思わず耳から食べちゃうぞ!!

株式会社ドミノ・ピザ ジャパン(代表取締役：ジョシュア・キリムニック、本社：東京都千代田区、以下：ドミノ・ピザ)が展開する国内 No.1 シェアを誇る宅配ピザチェーン ドミノ・ピザは、2022年3月3日がミミであることから、3月3日（ミミ）から「耳から食べる新習慣」として、ピザ耳を全部食べる楽しさを提案します。

ドミノ・ピザが、2月に実施した独自調査により、ピザの耳を全部食べない方が、12%もいることが分かりました。試算では年間で象 60 頭分にも及びます。そんなに食べ残しがあるなんてもったいない！

ドミノ・ピザの「ピザ耳」は美味しく、色々なクラスト（生地）があります。なかでも、ピザ耳部分をぐるーっと 100% モッツアレラチーズにした、チーズバーストは、楽しさバースト（炸裂）する美味しさです。気分やピザに合わせて、クラストを選び、少しでもフードロスが減らしましょう。耳から美味しく食われるゾ～！



※ピザ耳とは、ドミノ・ピザが販売するピザで食べ残されるピザ耳のことをいっています。推計は、ドミノ・ピザの M サイズピザの耳部分で試算しています。

ピザ耳を全部食べない人が 12%

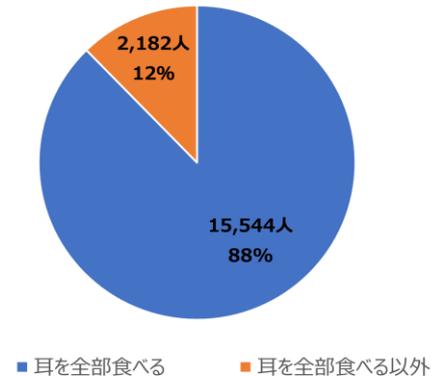
総量約 300 トンの試算は、耳の大きい象さん 60 頭分に匹敵!?

ピザの耳を全部食べるか、残すかという議論は、ピザファンの永遠のバトルです。近年は、しばしばネット上もアツイ議論が展開されています。しかし、本当に、ピザ耳を残す人はどれだけいるのか？ピザを隅々まで愛してやまないド

ミノ・ピザでは、先月、緊急アンケート調査*を行いました。調査は、ドミノ・ピザの公式 LINE アカウントの友だちの皆さまを対象に、ピザの耳を残さず食べているかお聞きしました。

その結果、過去 1 年以内に宅配ピザを食べた人のうち、「ほとんど食べて、少し残す」「半分ぐらいは食べて、半分以上残す」「少し食べて、ほとんど残す」「まったく食べない」と、ピザ耳を残してしまうことがあると回答した方の合計が 12%にも及びました。ドミノ・ピザが年間に販売する M サイズピザの耳部分で試算したところ、その総量は約 300 トン。耳の大きい象が平均 5 トンとして、耳の大きい象さん 60 頭分にも匹敵します。ドミノ・ピザでは、この調査結果に衝撃を受けました。

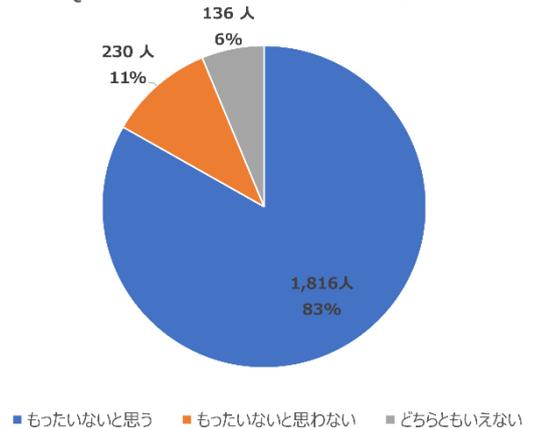
Q.ピザ耳を全部食べるorその他



**ピザ耳を残してしまう人の、83%が「残すのはもったいない」と回答
ピザ耳を食べ残す理由のトップ 2 は、「硬い」「味がしない」**

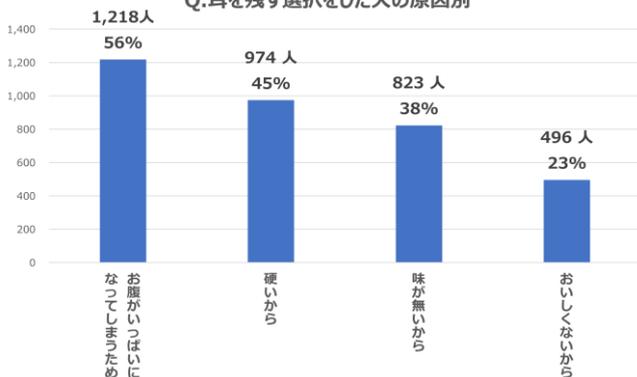
調査では、食べ残してしまうことに罪悪感があるのかを質問。すると、ピザ耳を残してしまう人のうち、83%が「もったいない」と感じていることが分かりました。そして、ピザ耳を残す理由は、「硬いから(45%)」「味が無いから(38%)」との回答を得ました。また、全部食べられそうなピザ耳について聞いたところ、「1位：チーズが使われている耳」「2位：味がついている耳」「3位：柔らかくて食べやすい耳」との回答も得ました。つまり、ピザ耳を食べたくないから食べないのではなく、食べにくいから食べないということなのです。

Q.耳を残す選択をした人がもったいないと思うか

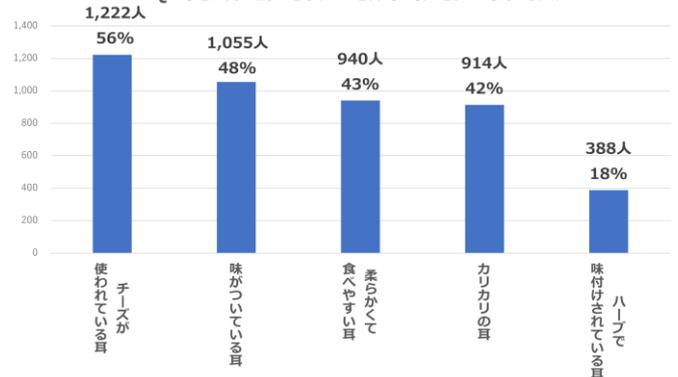


*アンケート調査：「あなたは普段ピザの耳食べますか？」 実施期間：2022年2月10日(木)17:00～2月17日(木)23:59。調査方法：LINE アンケート。調査対象：ドミノ・ピザ公式 LINE アカウント友だち。有効回答数：17,726 件

Q.耳を残す選択をした人の原因別



Q.耳を残す選択をした人どんな耳だと食べられそうか



**チーズが使われて、味が付いていて、柔らかくて食べやすい
耳から美味しく食べれる『チーズバースト』は最適解**

ドミノ・ピザでは、この現状を真摯に受け止めました。

ドミノ・ピザは、ぜひとも、ピザの一切れまでとことん愛してほしい！食べてほしい！と、切に願っています。それゆえ、ピザ耳もおいしく食べていただけるよう、これまで様々な工夫をしてきています。それがどうやら知られていないようなのです。これはショックです。

そこで、本日、3月3日（ミミ）から、ドミノ・ピザは、「耳から食べる新習慣」を提案していきます。ミミにピザ耳を付けました。しっかりピザ耳の存在を認識してほしいのです。

ドミノ・ピザは、「ピザ耳」に関しても、スペシャルメニューを用意しています。色々なクラスト（生地）に変更することで、ピザ耳を美味しく楽しめるメニューがあります。

なかでも、耳までぐるーっと、100%モッツアレラにした『チーズバースト』は、クラストの耳にストリングチーズをのせ、パルメザンコンソメを振りかけた、耳から食べたくなるほどおいしいクラストです。アンケート結果で、「全部食べられそうなピザ耳」に関する回答の上位3つのすべてに合致する、もう絶対おススメで、ピザ耳の常識を覆すピザ耳です。好きなピザのクラスト（生地）を、Mサイズならプラス270円でチーズバーストに変更できます。

『チーズバースト』で、楽しさがバースト（炸裂）。新生活に向け、人と集まることが多くなるこの季節、好みのピザに『チーズバースト』を選択して、新たなピザ耳の楽しみ方を広げてみませんか？

食べ残しによるフードロスも減らせて、お腹も地球もハッピー。耳まで美味しく食べるゾー！

【ドミノ・ピザ テレビ CM 予告】

**耳までぐるーっと 100%モッツアレラ【チーズバースト】輪になって楽しもう
新 CM『チーズバースト』、3月7日放映スタート**

3月7日から、耳から食べる新習慣を提案する新 CM「チーズバースト」を全国で放映します。

＼ 耳までぐるーっと 100%モッツアレラ【チーズバースト】 ／

チーズバーストとは、..

好きなピザで楽しめる、ドミノのイチオシクラストです♪

100%モッツアレラが、耳までぐるーっと！

さらに、バターソースとパルメザンミックスチーズとハーブをかけて香ばしく焼き上げます！

好きなピザを、チーズバーストで楽しもう！思わず耳から食べちゃうかも♪

チーズで楽しさバースト！

さあ！輪になって楽しもう！

また、ドミノには選べる7つクラストが！

気分やピザに合わせてお気に入りの生地に変えてみよう♪

詳しくはこちらから>>>>

<https://www.dominos.jp/topics/crust>



宅配ピザのパイオニア・国内売上 No.1

ドミノ・ピザは、日本で最初の宅配ピザチェーンとして、1985年9月30日にその歩みをスタートしました。以来、ピザデリバリー用バイク、ネット注文、ピザトラック、スマホアプリなど革新を続け、日本の宅配ピザ業界で売上・店舗数 No.1 として業界を牽引しています。2021年12月8日には全47都道府県への出店を達成し、国内863店舗となりました。私たちが目指してきたのは、いつでもどこでもピザを囲むひとときを、もっと幸せにすること。そして、味も素材もとことんこだわって、とびきりおいしい1枚を真心こめてつくっています。

【クレジット表記、及び一般のお客様からのお問い合わせ先】

ドミノ・ピザ お客様ご相談窓口 MAIL : info@dominos.jp