



Domino's Media Release

2022年4月12日
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

ドミノ・ピザ ニッポンの食材で、未来をつくる。「産直ドミノ」始動！ 「産直ドミノ」のアンバサダーに宮川大輔さんが就任！ 日本食材が主役の『クワトロ・産直ドミノ』4月18日販売開始

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4月18日（月）より「産直ドミノ」を始動します。日本全国の食材を使った4種類の味が楽しめる『クワトロ・産直ドミノ』を発売し、同時に、「産直ドミノ基金」を立ち上げ、ピザの売り上げの一部で、ニッポンの生産者の「今」と「未来」を応援する取り組みをはじめます。「産直ドミノ」のアンバサダーとして、お笑いタレントの宮川大輔さんが就任。同日より放送される新CMにも出演し、ドミノ・ピザの「産直ドミノ」を盛り上げてまいります。



ドミノ・ピザ、ニッポンの食材で未来をつくる。「産直ドミノ」始動！
ピザを食べる人だけではなく、その生産に関わる人までハッピーに！

「産直ドミノ」は、ドミノ・ピザが、食に携わる責任ある企業として、「ニッポンの食材で、未来をつくる。」新たな取り組みです。新商品の『クワトロ・産直ドミノ』、「産直ドミノ基金」、産直ドミノマルシェ&ピザアカデミー、就農体験を通じて、ピザを食べる人だけではなく、その生産に関わる人までハッピーに！日本の食を、まるごと体験していただく取り組みを進めてまいります。

取り組み・その1 🗨️ 新商品『クワトロ・産直ドミノ』

日本食材を主役にした「産直ドミノ」のシリーズ第1弾商品を、4月18日から発売します

取り組み・その2 🗨️ 「産直ドミノ基金」

売り上げ1枚毎に10円とお客様からの端数寄付で、ニッポンの生産者の「今」と「未来」を応援します

取り組み・その3 🗨️ 産直ドミノマルシェ&ピザアカデミー、就農体験

全国各地の食材を集めたマルシェやピザづくり体験教室「ピザアカデミー」、就農体験教室を開催します

宮川大輔さん「産直ドミノ」アンバサダーに就任 ドミノ・ピザと一緒に生産者を応援したい熱い意気込み

ドミノ・ピザと共に「産直ドミノ」を盛り上げてくださるのは、お笑いタレントの宮川大輔さんです。

宮川さんは、日本各地の美味しいものを知り尽くし、ニッポンの食材の生産の現場にも足を多く運んでいらっしゃいます。そんな宮川さんに、一緒に生産者を応援する熱い意気込みを持って、アンバサダーにご就任いただきました。

CM 撮影では、食材の産地に実際に訪れていただきました。生産者の皆さまやドミノ・ピザの商品開発部 大山と、産地の食材の魅力について熱く語り合いながら、こだわりのピザをつくる様子を体感し、ピザも沢山召し上がっていただきました。食材の魅力、生産の様子、そして美味しいピザを宮川さんが元気いっぱいレポートする姿を、ぜひ CM でご覧ください。CM は 4 月 18 日から、「宣言編」、「しらす編」、「黒豚編」の 3 本を放映します。

ドミノ・ピザは、「産直ドミノ」アンバサダーの宮川大輔さんと一緒に、「ニッポンの食材で、未来をつくる。」に取り組んでまいります。

■アンバサダーに就任した宮川大輔さんコメント

こんにちは、宮川大輔です。今回、「産直ドミノ」のアンバサダーを務めることになりました！

ニッポンの食材で最高のピザをつくって、生産者の今も未来も応援していくっていうプロジェクトなんですけど。

この話を聞いた時、僕も絶対一緒に応援したい！ってなって。そりゃそうやん？僕食べるのめっちゃ好きやから！

それで、生産者の方々とドミノの食材に対するこだわりをみんなに知ってほしい！と思って、産地に伺って取材してるんです！

「クワトロ・産直ドミノ」の春バージョンも食べましたけど、もうたまらんよ、ホンマに…

脂の甘んまい鹿児島黒豚に、うまみがすごい瀬戸内海のしらす…ぜひ皆さんもお試ください。

これからも季節ごとに、日本各地の食材をドミノ・ピザさんと一緒に巡っていくので、楽しみにしてください！



生年月日：1972 年 09 月 16 日

身長/体重：172cm /65kg

血液型：B 型

出身地：京都府

趣味：野球、釣り、料理、買い物

特技：ししゃものモノマネ、球技、水泳

出身/入社/入門：NSC 大阪 9 期

ニッポン各地の旬な食材が主役になったこだわりの一枚 たくさんの人に幸せを届けるピザが誕生

4 月 18 日（月）から発売する『クワトロ・産直ドミノ』は「産直ドミノ」シリーズの第一弾で、「ニッポンの食材で、未来をつくる。」をキャッチコピーにした、日本全国の地元食材を使った 4 種類の味が楽しめるクワトロ・ピザです。

『クワトロ・産直ドミノ』のトッピングは、それぞれ日本各地の食材を主役に使っています。産地、品質、素材にこだわった『クワトロ・産直ドミノ』ならではのおいしさを、この機会にぜひご堪能ください。

① 瀬戸内海産しらすのマルゲリータ

国内トップクラスの漁獲量を誇る瀬戸内海のしらすを使用。

しっとりした柔らかいしらすに、トマトとバジルを合わせて、

全く新しい春のマルゲリータに仕立てました。



② 鹿児島県産炭火焼黒豚&千葉県産菜の花

400年の歴史を誇る鹿児島県産黒豚は、ジューシーで甘みがあるのが特徴です。

千葉県産の菜の花はクセがなく、とても柔らかい口当たりで、ほんのり苦みのある味わいが、黒豚の脂の甘さを際立たせます。

③ ぷりぷりシュリンプ&駿河湾産桜エビソース

駿河湾の宝石ともいわれる、うまみがぎゅっと詰まった駿河湾産桜エビのクリーミーなソースをふんだんに使用。

ぷりぷりなシュリンプとアクセントのブロッコリー、甘みと旨味がぎゅっと詰まった桜エビの味をぜひピザでご堪能下さい。

④ 北海道産3種のチーズ&濃厚クリームソース

3種の北海道産チーズと北海道産牛乳を使用したクリームソースを贅沢にトッピングすることで味に統一感が生まれました。

チーズのミルクィさと、ホワイトソースのクリーミーな味わいがチーズファンにはたまらない一枚です。

『クワトロ・産直ドミノ』概要

商品名：クワトロ・産直ドミノ

販売期間：2022年4月18日（月）～7月3日（日）

価格：デリバリー：Mサイズ：3,000円、Rサイズ：3,599円、Lサイズ：4,200円

お持ち帰り半額：Mサイズ：1,500円、Rサイズ：1,799円、Lサイズ：2,100円

概要：①瀬戸内海産しらすのマルゲリータ ②鹿児島県産炭火焼黒豚&千葉県産菜の花

③ぷりぷりシュリンプ&駿河湾産桜エビソース ④北海道産3種のチーズ&濃厚クリームソースの4種類を1枚で楽しめます。

特設ページ：<https://www.dominos.jp/sanchoku> ※4月18日公開予定

【ドミノ・ピザ テレビCM 放映開始】

アンバサダーの宮川大輔さんが出演！「ニッポンの食材で、未来をつくる。」

新CM『クワトロ・産直ドミノ』、4月18日放映スタート

4月18日から、「産直ドミノ」シリーズの第一弾『クワトロ・産直ドミノ』のCMが放映開始いたします！

CM内では宮川さんに魅力を語っていただいています。

>しらす編 「栄養満点の海で美味しく育ったしらす、うま味すごー！」

>黒豚編 「えさに、さつまいも?! 脂あまー！」

『クワトロ・産直ドミノ』とは…

日本全国の新鮮な地元食材を使ったクワトロ・ピザです。

ドミノ・ピザは、ピザで世の中をもっともっと良くしていきたい！

ピザを食べる人も、ピザづくりに関わる人も、みんなをハッピーにしたい！

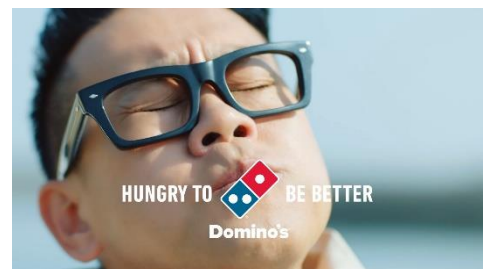
素材と品質にこだわったピザを通じて、

今まで以上のたくさんの人に幸せを届ける一枚です。

あなたもドミノ・ピザのピザを通して、ニッポンの生産者の「今」と「未来」を応援しませんか？

詳しくはこちらから>>>>

<https://www.dominos.jp/sanchoku>



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日に全47都道府県への出店達成、2022年3月22日には900店舗出店を達成いたしました。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