



Domino's Media Release

2022年4月18日
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

ドミノ・ピザ、日本食材が主役の『クワトロ・産直ドミノ』発売！ ニッポンの食材の美味しさの魅力に迫る YouTube 動画を公開 ピザ 1 枚につき 10 円を、ニッポンの生産者の「今」と「未来」の応援に

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、『クワトロ・産直ドミノ』シリーズ第一弾の販売を開始します。『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、4 種類の味が楽しめるクワトロ・ピザです。第 1 弾は、瀬戸内海産しらす、鹿児島県産炭火焼黒豚、千葉県産菜の花、駿河湾産桜エビ、北海道産 3 種のチーズをつかったピザです。ニッポンの食材の美味しさの魅力をぜひ YouTube でご覧ください。



ニッポンの食材の美味しさがたっぷり味わえるクワトロ・ピザ

瀬戸内海産しらす、駿河湾産桜エビ、鹿児島県産黒豚、北海道産チーズの魅力とこだわり

『クワトロ・産直ドミノ』シリーズ第一弾は、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 種チーズ&濃厚クリームソースの 4 つの味を楽しむクワトロ・ピザです。

それぞれの食材の産地を訪ね、生産者の皆さまから直接お話を伺い、食材の魅力、こだわりについてお聞きしていただきました。ニッポンの食材の美味しさの魅力をぜひ YouTube でぜひご覧ください。

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。



ここがこだわり！ 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ています。いくつかの海流が混ざり合う瀬戸内海はプランクトンが豊富。そこで育つしらすはうまみが違います。釜揚げしらすはシンプルがゆえに、味に差が出ます。なので塩や水にもこだわっています。

「産直ドミノ」アンバサダーの宮川大輔さんも、「しらすを焼いたことによって香ばしくなっていておいしい！」と大絶賛！チーズの下にしらすを敷くことで、絶妙な火の通り具合に仕上がります。宮川さんの感想の通り、香ばしい風味がたまりません！



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。

ここがこだわり！ 鹿児島県産の黒豚はおよそ400年の歴史があり、古くから愛されています。他の肉と比べ、甘みと旨味が強いという特徴があります。

千葉県産菜の花の蕾はほろ苦く、茎は甘いのが味の特徴です。

クセがなく、とても柔らかい口当たりは他の食材のおいしさまで際立たせます。

約5ヶ月もの間、土を育てることで、品質を守っています。

「産直ドミノ」アンバサダーの宮川大輔さんは、「パンチのある黒豚は、脂に甘みがあっておいしい！」とピザをペロリと平らげました！菜の花との相性も抜群です。

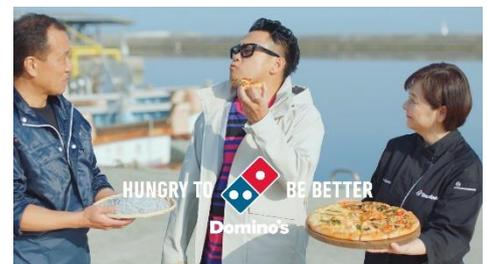


③ ぷりぷりシュリンプ&駿河湾産桜エビソース

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、甘みとうまみ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。

ここがこだわり！ 桜エビは日本では唯一、静岡県の駿河湾だけで水揚げされており、世界的にも珍しい生き物だと言われています。ドミノに提供しているのは春漁で獲れる桜エビのみ。大ぶりで、春の陽射しで干すからこそ出る色・照り・ツヤがあります。漁では桜エビを傷つけないように、最後は網ではなくホースで吸い上げています。



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。

ここがこだわり！ 北海道産のカマンベール、チェダーチーズと芳醇ゴーダチーズを贅沢に使用し、北海道産牛乳を使用したクリームソースと合わせました。

■ YouTube 動画：

<https://youtu.be/zVpjscaXgq8>



「産直ドミノ」を食べると、1枚につき10円が寄付される

美味しいピザを食べてニッポンの農業の「今」と「未来」を応援しよう

ドミノ・ピザは、食に携わる企業です。だからこそ、日本の農業の今と未来の発展に貢献していきたい。そんな思いから、一般社団法人産直ドミノ基金を2022年4月に設立しました。「産直ドミノ基金」は、ニッポンの生産者の今と未来を応援するため、社会や環境問題の改善をめざした具体的な活動をしている団体の方を助成するための基金です。

農業をはじめとする一次産業は、生産従事者の減少や高齢化、耕作放棄地の増加等の厳しい課題を抱えています。しかし、一方で、日本農業をさらに発展させる担い手の育成や、美味しく安心な農産物の生産技術の開発、地域の暮らしを支える取り組みなど、日本の食を支えるチャレンジは未来への明るい希望となっています。

「産直ドミノ基金」では「産直ドミノ・クワトロ」をお買い上げいただくと、1枚につき10円を、社会や環境問題の改善に取り組む生産者の活動支援に充てさせていただきます。

ドミノ・ピザを通じてニッポンの農業の「今」と「未来」を応援しませんか？

▼詳細はこちらから

「産直ドミノ」公式サイト開設！

公式ホームページ：<https://www.dominos.jp/sanchoku>



『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。

※4種類の味は、それぞれ単体でもご購入いただけます。

特設ページ：<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日には全47都道府県への出店を達成、2022年3月22日には900店舗を突破しました。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