



Domino's Media Release

2022年7月4日
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

ドミノ・ピザ、『夏のクワトロ・産直ドミノ』を7月4日より期間限定発売 日本各地こだわりの夏の食材が1枚のピザに集結！ 青森のホタテ、北海道のピュアホワイトコーン、 静岡の本わさび、徳島の阿波尾鶏で夏を満喫しよう！

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7月4日(月)より、『クワトロ・産直ドミノ』シリーズの第二弾として『夏のクワトロ・産直ドミノ』を期間限定で販売いたします。

『クワトロ・産直ドミノ』シリーズは「ニッポンの食材で未来をつくる。」をキャッチコピーに日本全国のこだわり食材を使ったクワトロ・ピザです。『夏のクワトロ・産直ドミノ』は、①陸奥湾産ホタテのアヒーゴ、②十勝産ピュアホワイトコーンソース&枝豆、③静岡県産本わさびソース&炭火烧ビーフ、④徳島県産阿波尾鶏&レモン、の夏らしいっぱいの4つの味を楽しめます。



ニッポンの夏のおいしさがたっぷり味わえるクワトロ・ピザ

陸奥湾産ホタテ、十勝産ピュアホワイトコーン、静岡県産本わさび、徳島県産阿波尾鶏をトッピング

『クワトロ・産直ドミノ』第二弾の夏の期間限定ピザは、青森のホタテ、北海道のピュアホワイトコーン、静岡の本わさび、徳島の阿波尾鶏をのせた、夏を満喫できる一枚です。

貝柱の大きさが特徴的でジューシーな「陸奥湾産ホタテ」、夏が旬の甘みたっぷりの「十勝産ピュアホワイトコーン」、暑い夏に涼しさを演出する「静岡県産本わさび」、徳島県の夏の大イベントである「阿波踊り」に由来した「徳島県産阿波尾鶏」をトッピングに使用した、日本各地の夏を味わえるピザをお届けします。

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を、この機会にぜひご堪能ください。

【陸奥湾産ホタテのアヒージョ】

陸奥湾の肉厚で甘み豊かなホタテを贅沢に使い、ドミノの夏の定番でもある、にんにくのきいたアヒージョ風に仕上げました。八甲田山などの山々からミネラルたっぷりの水が注がれる、まさに「天然の生(い)け簀(す)」で育ったホタテは、甘みとうまみが特徴です。厳選した肉厚のホタテをオーブンで焼き上げることでプリプリな食感をより際立たせています。



【十勝産ピュアホワイトコーンソース&枝豆】

甘くてクリーミーな十勝産ピュアホワイトコーンと、野菜本来の甘みを楽しめる枝豆が相性バツグンなピザ。十勝の寒暖差によるメロンよりも高い糖度が特徴のホワイトコーン自体をソースにしたことで、食べた瞬間にコーンの甘みと味わいが口いっぱいに広がります。また、コーンと枝豆で夏らしい色味に仕立てました。



【静岡県産本わさびソース&炭火烧ビーフ】

炭火香るジューシーなビーフと、シャキシャキした食感がアクセントの静岡県産本わさびのソースをトッピングしたピザです。富士山のふもとの清流で育てられた本わさびは辛さの中にも爽やかさが感じられます。チーズとビーフというパンチのある食材の組み合わせに、本わさびをソースにして合わせ、サッパリとした夏らしい味わいにまとめました。



【徳島県産阿波尾鶏&レモン】

徳島県産阿波尾鶏と徳島県産のすだち、スライスレモンと一緒に焼き上げることで、酸味をきかせました。阿波尾鶏のムネ肉は柔らかくサクツとした歯ごたえで、うま味が絶品。爽やかなすだちの風味、色合いも鮮やかにするレモンスライスの組み合わせが、夏の季節感を演出します。



『クワトロ・産直ドミノ』 概要

商品名：夏のクワトロ・産直ドミノ

販売期間：2022年7月4日(月)～2022年8月21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：①陸奥湾産ホタテのアヒージョ ②十勝産ピュアホワイトコーンソース&枝豆 ③静岡県産本わさびソース&炭火烧ビーフ ④徳島県産阿波尾鶏&レモンの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>



■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『夏のクワトロ・産直ドミノ』、7月4日放映スタート

<https://youtu.be/rCWQhQ5dzl8>

7月4日から、「産直ドミノ」シリーズの第二弾『夏のクワトロ・産直ドミノ』の
CM が放映開始いたします！

陸奥湾のホタテににんにくをかきかせて！
静岡の本わさびで炭火烧ビーフを爽やかに！
徳島の阿波尾鶏にすだちを搾って夏らしく！
＼＼夏のクワトロ・産直ドミノ／／
宮川大輔さんも「おいしい！」と舌鼓っ♡

日本各地の食材が、焼きたてのピザになる。一枚の焼きたてピザが、日本の生産者を応援する。ドミノはピザで、日本の生産者と消費者をつなぎます。それが「産直ドミノ」プロジェクト。



■ドミノ・ピザ公式 YouTube 生産者のこだわりストーリー公開

【夏のクワトロ・産直ドミノ】YouTube ではドミノと生産者の想いがかけ合わさった最高の1枚！

https://youtu.be/0_j1qvKRsoI

日本各地の食材にとことん拘り、素材を存分に活かすという
ドミノのプライドを掛け合わせて生まれたのが、クワトロ・産直ドミノです！
「静岡県産本わさび」「徳島県産阿波尾鶏」
「陸奥湾産ホタテ」「十勝産ピュアホワイトコーン」の
それぞれの生産者を訪ね、「品質」に対するこだわりをお聞きしてきました。

生産者のこだわり。ドミノのプライド。は、
以下 URL からご覧いただけます。

<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