



## Domino's Media Release

2022年7月13日  
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

### ドミノ・ピザ、夏の新作に青森県陸奥湾産ホタテを起用！

### 青森のホタテがピザになって全国 933 超店舗で販売

### 7月12日、青森市で開催の発売記念発表会はホタテで盛り上がる！

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)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、『クワトロ・産直ドミノ』シリーズ第 2 弾として、『夏のクワトロ・産直ドミノ』を 2022 年 7 月 4 日 (月) に発売しました。

『夏のクワトロ・産直ドミノ』には、青森県陸奥湾産のホタテを採用し、アヒー焦風に仕上げています。現在、全国 933 店舗 (7 月 12 日現在) の店舗で、お客様に提供を開始しております。

7 月 12 日には、この発売を記念して、青森市内のドミノ・ピザ青森観光通り店にて、陸奥湾産ホタテの産地である青森から、ホタテの生産者の方と共に、青森のホタテの魅力を全国に発信する発表会を実施し、盛況のうちに終了しました。



**青森県陸奥湾産ホタテが、『夏のクワトロ・産直ドミノ』になって全国の食卓へ！  
陸奥湾の豊かな恵みが生んだ肉厚で甘み豊かなホタテを贅沢に使用**

ドミノ・ピザでは、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』を期間限定で販売しています。『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、4 つの味が 1 枚で楽しめるクワトロ・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&炭火焼ビーフ、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。「陸奥湾産ホタテのアヒージョ」には、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。

**ホタテ生産者の田中さんと松下さんが絶賛！  
素材の美味しさをそのままに、贅沢に味わえるピザ**

この発売を記念して、7月12日、青森市内のドミノ・ピザ青森観光通り店にて開催された発表会では、商品開発担当者にくわえ、生産者（漁師）をお招きし、青森の地から全国へ向けて陸奥湾産ホタテの魅力についてたっぷりトークを繰り広げました。

登壇者のトークのハイライトをご紹介します。

株式会社ドミノ・ピザ ジャパン マーケティング部 メニューイノベーション課 課長  
大山幸恵 コメント

「夏のクワトロ・産直ドミノに陸奥湾産ホタテを起用でき、今日こうして生産者の皆様と共に、美味しさの魅力を発信できること、大変嬉しく思います。夏を代表する日本の食材として、青森県のホタテは欠かせません。陸奥湾の豊かな恵みが生んだ肉厚で甘み豊かなホタテを贅沢に使い、にんにくのきいたアヒージョ風に仕上げました。ここ青森の方、そして全国の方にドミノの美味しいピザを召し上がっていただきたいです。」



明德丸 漁師 田中孝典 氏 コメント

「漁師歴は15年ほどになります。良いホタテを作ることで、ここ地元青森を有名にしたいと願い、毎日大切にホタテを育てています。北国の冷涼な気象条件と湾特有の静穏さが、冷水性の2枚貝であるほたて貝の生育に最も適した環境なので、正直冬の海は、こわい（しんどい）こともあります。でも、こんなふうにはピザになって、美味しく食べてもらえたら、そんな苦労も吹き飛びます。生産者のみんなが頑張っ育てたホタテを皆さんに食べて欲しいです。自分の育てたホタテがピザになっていて、感動します。すごくおいしいです。」

株式会社ヤマイン 松下正吾 氏 コメント

「陸奥湾産の豊かな自然環境で育ったホタテの美味しさ・魅力を確かな品質管理で提供できるように毎日奮闘しています。ホタテの鮮度をそのままに、お届けいただけるように工夫をしています。陸奥湾産のホタテは、オーブンで焼いても小さくなく、しっかりとした大粒の貝柱が特徴です。ピザの上でも存在感が出ていて嬉しいです。」



ドミノ・ピザ ストア・マネージャー 高橋 陽菜 コメント

「青森県出身で、小学校の頃に宮城に転居しましたが、また大好きな青森で働きたいと思い、今年青森に帰ってきました。青森自慢のホタテが、美味しいピザになって、全国のドミノ・ピザのスタッフに作ってもらえる事を誇りに思います。ホタテをたっぷり愛情こめて育てていただいた生産者の皆様の熱い思いをきちんと受け継いで、一枚一枚手作りの美味しいピザにして、お客様にお届けしてまいります。」



### 「夏のクワトロ・産直ドミノ」商品概要

『クワトロ・産直ドミノ』は、ドミノ・ピザの新プロジェクトとして、「ニッポンの食材で未来をつくる。」をコンセプトに、素材と品質にこだわった日本各地の新鮮な地元食材をふんだんに使用したシリーズです。夏らしいっぱいの4つの味を楽しめます。



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）～8月21日（日）

価格（税込）：【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徳島県産阿波尾鶏&レモン ②十勝産ピュアホワイトコーンソース&枝豆

③陸奥湾産ホタテのアヒージョ ④静岡産本わさびソース&炭火焼ビーフの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>

### 産直ドミノ基金で、ニッポンの一次産業の「今」と「未来」を応援します

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・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。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公募助成を実施し、第1回目として、現在2022年度春季の公募助成の受付を終了。近々、助成先団体を決定・発表いたします。ドミノ・ピザと一緒に、美味しいピザを食べてニッポンの農業の「今」と「未来」を応援してください。

特設ページ：<https://www.dominos.jp/sanchoku/charity>

**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](mailto:info@dominos.jp)