



Domino's Media Release

2022年7月15日
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

ドミノ・ピザ、夏の新作に北海道十勝産ピュアホワイトコーンを起用！ 北海道のピュアホワイトコーンがピザになって全国 934 超店舗で販売 7月14日、札幌市で開催の発売記念発表会はコーンで盛り上がる！



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、北海道十勝産のピュアホワイトコーンを採用しています。現在、全国934店舗(7月14日現在)の店舗で、お客様に提供を開始しております。

7月14日には、この発売を記念して、札幌市内のドミノ・ピザ東苗穂店にて、十勝産ピュアホワイトコーンの産地である北海道から、ピュアホワイトコーンの生産者の方と共に、十勝のピュアホワイトコーン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。

北海道十勝産ピュアホワイトコーンが、『夏のクワトロ・産直ドミノ』になって全国の食卓へ！ 北海道の豊かな大地が育んだ糖度の高いピュアホワイトコーンを使用

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、の夏らしさいっぱいの4つの味を楽しめます。

「十勝産ピュアホワイトコーンソース&枝豆」は、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。

ピュアホワイトコーン生産者の佐藤さんが絶賛！

素材の甘みを最大限に引き出した、贅沢な味わいを感じられるピザ

この発売を記念して、7月14日、札幌市内のドミノ・ピザ東苗穂店にて開催された発表会では、商品開発担当者にくわえ、生産者をお招きし、北海道の地から全国へ向けて北海道十勝産ピュアホワイトコーン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・産直ドミノに北海道十勝産ピュアホワイトコーンを起用でき、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、北海道のピュアホワイトコーンは欠かせません。北海道・十勝の豊かな大地がはぐくんだ糖度が高くクリーミーなピュアホワイトコーンの味わいを最大限に引き出せるよう、ソースにすることで、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るようにしています。ここ北海道の方、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。」



AWアグリフーズテクノ株式会社 取締役 生産管理部長

佐藤 幸一氏 コメント

「コーン缶詰の製造に携わり、コーン加工歴は30年になります。農家さんとのコミュニケーションを密に行い、生産者の顔が見える、思いの伝わる商品の製造を目指しています。北海道十勝を代表するピュアホワイトコーンは、そのままでも食べられるコーンです。すっきりとした味わいでありながら、メロンよりも高い糖度が特徴です。甘さが口いっぱいに広がります。すごくおいしいです。生産者のみんなが頑張ってきたピュアホワイトコーンを皆さんに食べて欲しいです。」



ドミノ・ピザ東苗穂店オーナー MY r's株式会社 代表取締役

早坂 祐輔氏 コメント

「北海道内に4店舗のほか、神奈川県内で8店舗を経営する。昔から北海道のコーンの大ファンで、毎年夏を楽しみにしています。北海道自慢のピュアホワイトコーンが、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。ピュアホワイトコーン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。そんな想いから、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