



## Domino's Media Release

2022年7月20日  
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

### ドミノ・ピザ、夏の新作に徳島県産阿波尾鶏を採用！ 徳島県の阿波尾鶏がピザになって全国 934 店舗で販売

7月19日、徳島で開催した発売記念発表会は、阿波尾鶏で盛り上がる！

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、徳島県産の阿波尾鶏を採用し、それを徳島県産のすだちで味付けいたしました。全国 934 店舗 (7 月 19 日現在) の店舗で、お客様に提供しています。7 月 19 日 (火) には、この発売を記念して、徳島県内のドミノ・ピザ 徳島北店にて、阿波尾鶏の産地である徳島から、生産者の方と共に地元食材の魅力を全国に発信する「発売記念発表会」を実施。盛況のうちに終了しました。



#### 徳島県産阿波尾鶏が、『夏のクワトロ・産直ドミノ』になって全国の食卓へ！ 徳島の情熱豊かな風土が育んだ「阿波尾鶏」を贅沢に使用

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』では、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、の夏らしさ満載の 4 つの味を楽しめます。

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ッとした歯ごたえで、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。

## 阿波尾鶏の開発者 澤さんも絶賛！

### 素材の魅力を最大限に引き出した、贅沢な味わいを感じられるピザ

『夏のクワトロ・産直ドミノ』の発売を記念して、7月19日（火）に徳島県内のドミノ・ピザ 徳島北店にて開催した発表会では、阿波尾鶏の開発者をお招きし、さらにドミノ・ピザの商品開発担当者も登壇して、徳島の地から全国へ向けて、徳島県産阿波尾鶏の魅力についてたっぷりトークを繰り広げました。

登壇者による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

「日本の夏を感じる一大イベントは、なんといっても、徳島の「阿波踊り」です。その阿波踊りにちなんだ、徳島県産阿波尾鶏を使った『夏のクワトロ・産直ドミノ』を完成することができました。今日こうして生産者の皆さまと共に、美味しさの魅力を発信できること、大変嬉しく思います。徳島の阿波尾鶏のムネ肉は、コク・甘み・うま味が多く、ピザの具材として最適です。それに、徳島のすだちを使って、爽やかな味わいに仕上げました。阿波踊りのように、徳島県産の鶏の味が、ドミノ・ピザのピザにのって、ここ徳島はもちろん、日本全国の皆様の心を躍らせることができればと思います。夏にぴったりの味わいに仕上がっています。ドミノが自信を持ってお届けする美味しいピザを召し上がっていただきたいです。」



#### 農事組合法人だんだんファーム場長／澤 則之氏 コメント

「養鶏をはじめて40年。阿波尾鶏の開発に携わってきました。気性の荒いシャモの血を継ぐ阿波尾鶏は、自由に走り回れて、ストレスのかからない自然豊かで静かな養鶏場で育てています。弾力のある歯ごたえと、コクのある旨みをたっぷり含んだ味わいが特徴です。ピザでもその魅力が存分にいかされ、とても美味しいです。阿波尾鶏の開発者の一人として、そして阿波尾鶏を愛する者として、とても嬉しく思います。わたしたちが丹精込めて育てた阿波尾鶏の美味しさを、是非全国の方々にも味わっていただきたいです。」



#### ドミノ・ピザ徳島北店オーナー オオノ株式会社 代表取締役

##### 大野 拓也 コメント

「徳島県内の2店舗をはじめ、計10店舗を経営しています。名前の由来ともなっている阿波踊りは熱量がすごく、徳島の魅力を感じます。もちろん、阿波尾鶏も大好きです。徳島自慢の阿波尾鶏とすだちが、美味しいピザとなり、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。たっぷり愛情をこめて育てていただいた生産者の皆様の熱い想いをきちんと受け継ぎ、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。

シリーズ第2弾となる『夏のクワトロ・産直ドミノ』では、夏らしさいっぱいの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。

また、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。第1回目となる2022年度春季の公募助成の受付を行い、近々、助成先団体を決定・発表する予定です。

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