



Domino's Media Release

2022年8月25日
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

ファン待望のセサミ×ガーリック生地がたったプラス 99 円で！ ドミノ・ピザ 『セサミガーリッククラスト』新登場 ゴマとニンニクの最強コンボ！これでピザがレベルアップしないわけがない さらに今だけ 699 円でマルゲリータがセサミガーリックで楽しめる！

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：東京都品川区、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、新たなクラスト（生地）として、2022年8月22日（月）より、『セサミガーリッククラスト』の提供を開始しました。

『セサミガーリッククラスト』は、ドミノ・ピザ オリジナルの「セサミガーリックオイル」をピザの耳部分にのせておいしく焼き上げた生地です。好きなピザに、「プラス 99 円」で、『セサミガーリッククラスト』に変更できます。ゴマとニンニクは、いわばピザの必勝の法則。これでおいしさがバージョンアップしないわけがない。それが、どのサイズでも、一律プラス 99 円で生地変更可。耳までおいしく、香ばしい、新クラストを是非ご堪能ください。一度食べればやみつきになること間違いなし。



“プラス 99 円”で楽しめる新クラスト『セサミガーリッククラスト』が仲間入り！

ドミノ・ピザのコアファン約 6 割が待望した生地が、たった 99 円で新登場！選べるクラストは全 6 種に！

ドミノ・ピザが、今年 5 月、自社のコアファンにアンケートしたところ、約 6 割が、普通の生地より、ゴマとニンニクの生地（クラスト）を食べたいと回答しました。ゴマとニンニクは、もちろんピザ生地を美味しくする最強のコンボ。その期待に応えないわけにはいきません。それも、超お得なお値段ですが、使命です。

『セサミガーリッククラスト』は、ドミノ・ピザのハンドトス（レギュラークラスト）に、ドミノ・ピザ オリジナルの「セサミガーリックオイル」をピザの耳部分にのせて焼き上げた新クラストです。

ゴマ本来の旨味が強い「金ゴマ」と、穏やかな風味と甘さがある「白ゴマ」を合わせ、何度も試行錯誤を重ねながら、ガーリックとのベストな調合に仕上げました。オーブンで焼くと、セサミの香ばしさとガーリックの風味が引き立て合い、ガツンと香る、食欲をそえられるハーモニーが完成。耳までおいしく、大人も子どもも、一度食べればやみつきになること間違いなしです。さらに、お客様のご期待を裏切らないためにも、全サイズ「プラス 99 円」のお手頃価格で生地の変更を可能としました。絶対お得です！『セサミガーリッククラスト』の登場により、ドミノ・ピザでは全 6 種類のクラストが選択可能となります。気分やピザに合わせて生地を変更しながら、お気に入りの生地を是非、見つけてください。



「『セサミガーリッククラスト』のココが美味しい！」

- 😊 ゴマがついていると味がよく、サクサク感も良い。
- 😊 ピザ耳のガーリックが香ばしくて、食欲をそそる。
- 😊 ピザ耳にも味がついていておいしい。
- 😊 ピザ耳に飾りがあって見た目も良い。
- 😊 生地がカリッとしていて、食べ応えがある。
- 😊 ゴマ付きは新しいし、美味しい。

『セサミガーリッククラスト』 概要

商品名：セサミガーリッククラスト

販売開始日：2022年8月22日（月）

価格（税込）：デリバリー・お持ち帰りともに、全サイズ + 99 円

※変更可能対象：ハンドス（レギュラークラスト）のピザ全種

【ドミノ・ピザの選べるクラストで、あなた好みにピザをチェンジ！】

■ 選べるクラスト



ハンドス（レギュラークラスト）

迷ったらこちら！どんな具材ともバッチリで、ふわふわ、もちもちの食感が魅力です。
追加料金：¥0



パンピザ

ふっくら軽い口当たりのクラストです。耳は香ばしくカリカリとした食感です。
追加料金：¥0



ウルトラクリスピークラスト

薄くて多層の生地はサクサク。軽い生地だから、具材のおいしさを堪能できます。
追加料金：¥0



チーズロール

たっぷりのチーズを包んだミニにパルメザンミックスチーズを振りかけました。
追加料金：M +¥270, R +¥360, L +¥430



ミルフィーユ

生地の中に濃厚なカマンベール・ミックスチーズをたっぷりサンドしました。
追加料金 :M +¥320, R +¥430, L +¥540



セサミガーリッククラスト <NEW!>

追加料金 :M,R,L +¥99

※2 倍盛対象外生地：チーズロール、ミルフィーユ

■クラスト変更のやり方



お好きな商品を選択後、プルダウンでクラストを選択してください。

【お得！】「ニッポン応援プロジェクト」で、お持ち帰り 600 円のマルゲリータもプラス 99 円でセサミガーリッククラストにドミノ・ピザの大人気の味を、お得に新生地で気分をあげよう！

2022年8月22日（月）から9月11日（日）まで、話題の「ニッポン応援プロジェクト」第2弾を進行中です。

ドミノ・ピザの大人気の王道の味『マルゲリータ』のMサイズが、今だけお持ち帰りがなんと600円！

お得に楽しめるこの機会に、ぜひドミノ・ピザの選べるクラスト（生地）で、あなた好みにピザをチェンジしてみませんか。

普段食べ慣れた味も、クラストを変更すると、いつもと違う味わいを発見できます。

8月22日から仲間入りした『セサミガーリッククラスト』を含め、全6種類のクラストが、新しいマルゲリータの味わいをもたらします。

どのピザとの組み合わせが、あなたの一番のお気に入りになるか、ぜひお試しあれ！



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