



Domino's Media Release

2022年11月2日
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

ドミノ・ピザ、11月5日「ごまの日」限定 『セサミガーリッククラスト』への生地変更が無料！

ドミノ・ピザのコアファン 6割が待望して 8月に誕生
おいしいごまをピザで食べて元気になろう！

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、CEO：マーティン・スティーンクス、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、2022年11月5日（土）の「いい（11）ご（5）まの日」に、『セサミガーリッククラスト』へのクラスト（生地）変更を、通常全サイズ+99円のところ、特別に無料※でご提供します。「ごまの日」は、2017年に全国胡麻加工組合が、健康に良い効果があるとされるごまを、より多くの方々にもっと食べていただきたいという想いから制定された日です。ドミノ・ピザは、今年8月22日から『セサミガーリッククラスト』を販売しています。今年5月に自社のコアファンにアンケートを取り、約6割が食べたいと回答したことを受けて誕生した新クラストです。人気クラストのピザを通して、多くの方にごまのおいしさに触れてほしいと願い、「ごまの日」限定で開催します。

※無料となる生地変更は、『セサミガーリッククラスト』が対象となります。



「ごまの日」はごまを食べよう！11月5日限定で『セサミガーリッククラスト』変更が無料！
ごまが香ばしく耳までおいしい！一度食べればやみつきになること間違いなし！

『セサミガーリッククラスト』は、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生地です。ドミノ・ピザが、2022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、ごまとニンニクのクラストを食べたいと回答しました。そこで、ファンのアツいご期待にお応えすべく、美味しさの研究を重ねて、8月に誕生しました。

セサミガーリックオイルに、ごま本来の旨味が強い「金ごま」と、穏やかな風味と甘さがある「白ごま」を合わせ、ガーリックとのベストな調合に仕上げています。オープンで焼くことで、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、食欲をそらせるハーモニーが完成します。2022年8月に新たなクラストとして仲間入りして以来、この食欲をそせる香ばしさや十分な食べ応え、ごまのサクサク感、さらに「プラス99円」のお手頃価格など、多くのお客様よりご好評をいただいています。このたび、「いい(11)ご(5)ま」の語呂合わせから「ごまの日」と認定されている11月5日(土)に受付されたご注文限定で、通常全サイズ「プラス99円」の生地変更料金を、特別に「無料」にします。

耳までおいしく香ばしい、子どもから大人まで一度食べればやみつきになること間違いなしの、ドミノが自信を持ってお届けする『セサミガーリッククラスト』を、ぜひこの機会にお得にご堪能ください。

■ ごまとピザの組み合わせのおいしさは目からウロコ！

全国胡麻加工組合でも、「ごまの日」には『セサミガーリッククラスト』を！

全国胡麻加工組合 流通委員長（マコト取締役）高橋武司氏、事務局 高木義徳氏コメント

「ごまの日」は、2017年に全国胡麻加工組合が制定しました。ごまには、タンパク質・糖質・ビタミン・ミネラルなど、体に良い効果がある栄養素がたくさん入っています。健康に良いごまを、より多くの方に多く摂取していただくことを目的に制定しています。

全都道府県に947店舗を展開しているドミノ・ピザで、ごまを使った生地が採用されているのは、ごまの普及をするうえでありがたいことです。そのドミノ・ピザが、「ごまの日」にあわせたキャンペーンを展開されることで、こんな食べ方ができるのかと、目からウロコになっていただければと思います。

『セサミガーリッククラスト』は、ピザの耳部分にごまがついていて、見た目にも美味しそう。また、食べると、カリカリで香ばしく、しっかり味がついているので、次のピースにも手がつい伸びて食欲を増す美味しさもあります。

ポテトチップスを食べる時のように、指についたごまも、美味しくて、つい指をなめると、指まで美味しいクラストです。

セサミガーリッククラストで、おいしいごまをたくさん食べて、ごまの魅力にもっと触れて、ごまから元気パワーをもらってほしいと願っております。」

セサミガーリッククラストで、おいしいごまをたくさん食べて、ごまの魅力にもっと触れて、ごまから元気パワーをもらってほしいと願っております。」



全国胡麻加工組合 流通委員長（マコト取締役）高橋武司氏（左）、事務局 高木義徳氏（右）

■「ごまの日」とは

2017年、全国胡麻加工組合が、健康に良い効果があるとされるごまを、より多くの方々にもっと食べていただきたいという思いから「ごまの日」を制定しました。「いい(11)ご(5)ま」と読む語呂合わせと、ごまの相性が良いほうれん草の旬の始まりの時期であることから、一般社団法人日本記念日協会により認定・登録されました。

■全国胡麻加工組合とは

1967年（昭和42年）2月に、全国胡麻加工組合連合会としてスタート（関東胡麻加工組合・中部胡麻加工組合・大阪胡麻加工組合・九州胡麻加工組合）。ごまを製造する企業があつまり、ごま業界繁栄、加工胡麻の増進・法令順守などを目的として設立。2015年（平成27年）6月に全国胡麻加工組合に統合。

『セサミガーリッククラスト』無料キャンペーン 概要

開催日：2022年11月5日（土）

対象商品：セサミガーリッククラスト

内容：通常、デリバリー・お持ち帰りともに全サイズ + 99 円の生地変更料金が、上記期間に限り無料になります

※11/5 当日に受付されたご注文のみ割引適用されます。11/4 以前に予約で受付されたご注文および 11/6 以降のご予約は対象外となります。ご了承ください。

※クーポン番号などの入力が必要なく、ご注文時にセサミガーリッククラストを選択されると自動的に適用されます。

※電話注文、店頭注文、ドミノ・ピザ公式サイト、ドミノ・ピザ公式アプリ限定

※変更可能対象：ハンドス（レギュラークラスト）のピザ全種。ニュー Yorker は対象外です。

【全 6 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



セサミガーリッククラスト <8月22日新登場！>

追加料金：M,R,L + ¥99 ※11月5日のご注文に限り追加料金 ¥0！



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



チーズンロール

たっぷりのチーズを包んだミミ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とサンドしました。

追加料金：M + ¥320, R + ¥430, L + ¥540

※2倍盛対象外生地：セサミガーリッククラスト、パンピザ、チーズンロール、ミルフィーユ

■クラスト変更のやり方

好きな商品を選択後、クラストを選択してください。



※2022年10月3日以降、当社は品質とサービスを維持し、さらには向上させるために、ウェブ、APP 経由に限り、すべての注文に対してサービス料を頂戴いたします。サービス料は、299円を上限として、ご注文金額の6%相当額とさせていただきます。

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