

**チーズ好きへ“ミミ”より情報！
どこから食べても、どこまで食べてもチーズ天国！**

**革命的な新しい生地「チーズバースト」導入決定！
7月23日(月)全店舗で発売開始**



株式会社ドミノ・ピザ ジャパン(以下ドミノ・ピザ)が展開する日本初のデリバリーピザチェーン ドミノ・ピザでは、7月23日(月)より、革命的な新しいピザ生地「チーズバースト」を導入することが決定しました。さらに、同日より「ザ・チーズバースト スペシャルクワトロ」も期間限定で新登場し、新CMも全国で公開します。

ピザは“ミミ”から食べるのが新常識！こだわりのチーズがたっぷり乗った新生地「チーズバースト」導入開始！

「チーズバースト」は、もっちり濃厚なモッツアレラチーズをミミに360°たっぷり乗せ、その上にパルメザン、チェダー、ゴーダの3種のチーズとハーブをふんだんにトッピングした“チーズ on チーズ”のチーズ好きにはたまらない新しい生地です。ドミノ・ピザ ジャパンのオリジナルチーズは、レプリノ・フーズカンパニー※1と共同開発したこだわりの一品。3年以上試作を繰り返し、日本オリジナル規格が完成しました。こだわりのチーズをミミから食べることで、ピザをより一層美味しく楽しめる「チーズバースト」を、この機会に是非お試しください。

■新生地「チーズバースト」商品概要

販売期間：2018年7月23日(月)～

販売価格：通常のピザ価格+Mサイズ250円、Lサイズ450円

URL：https://www.dominos.jp/topics/180723_a

※ご注文の際に、「チーズバースト」生地をお選びください。 ※価格は全て税抜です。

※一部のピザは対象外となります。

食べればわかる！ドミノ・ピザ ジャパン オリジナルチーズ 5つのこだわりポイント！

こだわりポイント① コクのある濃い味

塩分を控えることによりトッピングの味を引き立て、邪魔をしないよう細かい工夫をしています。また、ホールミルクという、搾ったままの乳脂肪分が全部含まれたミルクを使用することで、コクの強いチーズが完成しました。

こだわりポイント② 美しい光沢のあるゴールデンカラー

世界最大のモッツアレラチーズ会社、レプリノ・フーズカンパニー※1から「ドミノ・ピザ ジャパンのチーズほど、焼き上がりの色が美しいものはない」と言われるほどに美しい色に焼き上がります。焼き上がった際にしっかり溶けて結合しており、乾くことなく艶やかで美しいのがオリジナルチーズの特徴です。焼き上がり後の焦げの色や、大きさ、焦げの分量、一貫性等を細かくチェックしています。

こだわりポイント③ クリーミーでなめらかな食感

通常のモッツアレラチーズはゴムのような食感になりがちですが、ドミノ・ピザのモッツアレラチーズはなめらかでクリーミー、かつモッツアレラ独特の食感もあります。

こだわりポイント④ 研究しつくされた特別な伸び

研究開発を重ね、美味しさと見た目をキープしながらも、チーズの魅力でかせない満足感のある伸びを実現しました。ただ伸びれば良いという訳ではなく、食感にもこだわりがあり、焼き上がり基準以上に伸びるよう設計されています。

こだわりポイント⑤ 美味しさをさらに引き立てるチーズの大きさ

美味しさをより引き立てるため、ピザ全体にチーズが満遍なく広がり、オーブンの焼成条件に合うようなカットサイズを研究しました。

※1レプリノ・フーズカンパニー：世界最大のモッツアレラチーズ生産量を誇る。<https://ja.leprinofoods.com/>

「ザ・チーズバースト スペシャルクワトロ」も期間限定で新登場！

「チーズバースト」の美味しさをさらに楽しむことが出来る期間限定のクワトロ、「ザ・チーズバースト スペシャルクワトロ」も発売します。

■「ザ・チーズバースト スペシャルクワトロ」商品概要

販売期間：2018年7月23日(月)～9月17日(月)

販売価格：Mサイズ 3,050円、Lサイズ 4,350円

牛タン焼き(左上)：牛タン／アスパラスライス

明太子を愛しすぎたジャガ(右上)：マヨネーズ／ポテト／あらびきソーセージ
／明太マヨソース、コーン

台湾まぜそば(右下)：台湾ミンチ／ほうれん草／卵黄ソース／ガーリック

桜えびのグラタン(左下)：桜えび／ほうれん草／モッツアレラチーズ／パルメザンチーズ／ホワイトソース

※チーズバースト生地限定の商品です。

※価格は全て税抜です。

「チーズバースト」の新CMも7月23日(月)から放送開始！

・タイトル：チーズバースト

・放送日：2018年7月23日(月)～

・動画URL：<https://youtu.be/Cb5hSQ1OCbU>

