



2018年9月13日
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

あなたにこの味が分かるのか・・・?! 究極のピザが登場

チーズの王様「パルミジャーノ・レッジャーノ」に「芳醇ゴーダ」等チーズが4種類

南イタリア・カラブリア州伝統食材「ンドゥイヤ」の再現に約2年を費やしたプレミアムな逸品

「クワトロ・究極イタリアン」9月18日(火)より発売開始



株式会社ドミノ・ピザ ジャパン(以下ドミノ・ピザ)が展開する日本の宅配ピザ業界売上 No.1 のデリバリーピザチェーンドミノ・ピザでは、チーズの王様「パルミジャーノ・レッジャーノ」や「芳醇ゴーダ」、2年かけて再現した南イタリア・カラブリア州伝統食材「ンドゥイヤ」を豪華にトッピングした期間限定の新商品「クワトロ・究極イタリアン」を9月18日(火)より発売します。

「クワトロ・究極イタリアン」に使用した、プレミアムな食材のご紹介

デリバリーピザチェーンで食べることでできない希少食材や開発者がこだわり抜いた食材、イタリアから輸入した食材を贅沢に使用しています。

●パルミジャーノ・レッジャーノ

イタリアを代表するチーズのひとつで、イタリアチーズの王様とも言われるパルミジャーノ・レッジャーノは24ヶ月以上熟成させたものを使用しています。

●芳醇ゴーダ

北海道産生乳を100%使用した、アミノ酸量が一般的なゴーダチーズの約3倍ある旨味が強いゴーダチーズを使用しています。

●イタリア産ボッコンチーニ

イタリアで生産されたフレッシュなモッツアレラを使ったボッコンチーニを使用しています。

●ンドゥイヤ風ペースト

南イタリア・カラブリア州伝統食材「ンドゥイヤ」の本場の味を、約2年かけて再現し、使用しています。

●ドライトマトペースト入りソース

酸味とコク深い旨味が特徴のドライトマトペーストが入ったプレミアムなトマトソースを使用しています。

●本格サラミ

チーズ・トマトとの相性抜群のピザ専用サラミを2年かけて開発。72時間熟成した本格サラミを使用しています。

期間限定「究極イタリアン」商品概要

販売期間：2018年9月18日(火)～

本格サラミとパルミジャーノ・レッジャーノ

販売価格：Mサイズ 2,800円、Lサイズ 3,900円

使用材料：本格サラミ／パルミジャーノ・レッジャーノ
／芳醇ゴーダ／グリルズッキーニ／特製トマトソース



秘伝のンドウイヤ風ペーストとポッコンチーニ

販売価格：Mサイズ 2,800円、Lサイズ 3,900円

使用材料：ンドウイヤ風ペースト／イタリア産ポッコンチーニ／
ブラックオリーブ／イタリアンソーセージ／トマトソース



トマトが香るプレミアムマルゲリータ

販売価格：Mサイズ 2,400円、Lサイズ 3,500円

使用材料：イタリア産ポッコンチーニ／
チェリートマト(ダブル)／バジル／特製トマトソース



パルミジャーノ・レッジャーノと彩り野菜

販売価格：Mサイズ 2,400円、Lサイズ 3,500円

使用材料：パルミジャーノ・レッジャーノ／2色パプリカ／
アスパラスライス／マッシュルーム／ブラックペッパー／
トマトソース(ハーフ)



クワトロ・究極イタリアン

販売価格：Mサイズ 2,800円、Lサイズ 3,900円

(上)秘伝のンドウイヤ風ペーストとポッコンチーニ

(右)トマトが香るプレミアムマルゲリータ

(下)本格サラミとパルミジャーノ・レッジャーノ

(左)パルミジャーノ・レッジャーノと彩り野菜



※価格は全て税抜です。※一部店舗では取扱いしておりません。

クワトロ・究極イタリアンの新 CM も 9 月 18 日(火)から放送開始

- ・タイトル：クワトロ・究極イタリアン
- ・放送日：2018 年 9 月 18 日(火)～
- ・動画 URL: <https://youtu.be/ajzfXKCBTsw>



日本で最初のデリバリーピザチェーン ドミノ・ピザ

ドミノ・ピザは、日本で最初のデリバリー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 No.1 として業界を牽引しています。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

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。

画像ダウンロード URL: <http://xfs.jp/jTgS58>