



Domino's Media Release

2022年8月11日
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

『ポップUP! くろうと番付』でドミノ・ピザ「炭火烧ビーフ」が1位! 宅配ピザ大手3社の数ある商品から、くろうとの舌が「ベスト」と評価

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、情報バラエティ番組『ポップUP!』の人気コーナー「くろうと番付」で、宅配ピザチェーン3社の商品中、ドミノ・ピザの「炭火烧ビーフ」がランキング1位を獲得したことをお知らせします。また、くろうとが選ぶ逸品に「スパイシー」が選ばれました。宅配ピザ大手3社の数ある商品の中から、ピザくろうとの方に、ドミノ・ピザ自慢の「炭火烧ビーフ」を「ベスト」とご評価いただき大変光栄です。



ドミノ・ピザ自慢の「炭火烧ビーフ」を、くろうとの舌が評価 「炭火烧ビーフ」がランキング1位、「スパイシー」が逸品に

本日8月11日(木・祝)に放送されたフジテレビの情報バラエティ番組『ポップUP!』の人気コーナー「くろうと番付」にて、宅配ピザチェーン3社の商品中、ドミノ・ピザの2商品を選んでいただきました。「くろうと番付」は、その道の玄人(くろうと)が、ランキングを発表して商品をご紹介いただくコーナーです。ピザのくろうとさんとして登場したピッツェリアダ グランツァ オーナー坂本大樹さんに、宅配ピザチェーン3社の商品ランキングで、ドミノ・ピザの「炭火烧ビーフ」を1位に選んでいただきました。さらに、ランキングの番外編の逸品として、「スパイシー」を選んでいただきました。

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 課長の大山幸恵は、「この『炭火烧ビーフ』は、テレビ番組での厳しいご評価を受けて、改良を行い、翌年にはその評価を塗り替えることができた、思い入れのある商品です。厳しい評価を受けた後、すぐに牛肉の産地や使用部位、作業工程を徹底的に見直しました。その牛肉を丁寧に手作業で炭火烧きすることで、脂の濃厚なうまみがありながらも、くどくない仕上がりになっています。さらに、炭火烧きの風味を最大限に生かし、肉のうまみをダイレクトに感じられるようにトマトソースは一切使用していません。炭火の香りと牛肉の旨味が口いっぱいに広がる一品になっています。宅配ピザ会社の数ある商品の中から、『炭火烧ビーフ』を1位に選んでいただいたこと、とても嬉しいです。私がイチから作り上げてきた商品なので、ぜひ沢山の方にお召し上がりいただきたいです」とコメントしています。



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

ご家族やご親せき、ご友人と集まる時にも、お一人でのんびり充実した時間を過ごされる時にも、楽しいひと時を、くろうと 坂本さんの選んだドミノ・ピザ自慢のピザを、デリバリーで便利に、お持ち帰り半額でお得に、美味しく、お召し上がりください。

■ご注文は全国のドミノ・ピザで！オンライン、注文アプリをご利用ください。

<https://www.dominos.jp/>

<https://www.dominos.jp/dominos-app>

ポップ UP！くろうと番付で紹介されたピザ



【ランキング 1 位】『炭火烧ビーフ』

デリバリー：M サイズ 3,100 円、R サイズ 3,699 円、L サイズ 4,300 円

お持ち帰り半額：M サイズ 1,550 円、R サイズ 1,849 円、L サイズ 2,150 円

<くろうと 坂本さんのコメント>

- 1.箱を開けた瞬間に香る炭火の匂いに感動します！
- 2.あえてソースなしで、炭火を前面に出しているのが良い！

<ドミノ・ピザのこだわりポイント>

ビーフは丁寧に手作業で炭火烧きしています。

この作業を行う事により、脂の濃厚な旨みがありながらも、くどくない味わいになります。

炭火の香りと牛肉の旨味が口いっぱいに広がる一品をこの機会にお召し上がりください。



【逸品】『スパイシー』

通常デリバリー価格：M サイズ 2,350 円、R サイズ 2,949 円、L サイズ 3,550 円

お持ち帰り半額：M サイズ 1,175 円、R サイズ 1,474 円、L サイズ 1,775 円

<くろうと 坂本さんのコメント>

- 1.とにかく辛い物好きにはたまらない一品です！
- 2.「ハラペーニョ」がたくさんついています！

<ドミノ・ピザのこだわりポイント>

スパイシーはオニオン、ペパロニ、イタリアンソーセージの上に、酢漬けにしたハラペーニョのスライスがたっぷりのっています。また、本場メキシコ産のハラペーニョを使用しています。お酒のおつまみにも合うと、大人に大人気で、暑い夏によく似合う一枚です。

【ピザのくろうとさん】



ピッツェリア ダ グランツァ オーナー

坂本 大樹 さま

プロフィール

1983 年、埼玉県生まれ。

高校時代にアルバイト先で出会ったイタリアンシェフに憧れて、料理の道へ進みました。

都内のピッツェリア数軒や、イタリアンの名店『アルポルト』などで腕を磨き、2016 年 12 月に独立を果たしました。

『ナポリピッツァ職人コンテスト 2012』クラシカ部門にて、日本一の栄冠に輝いた実力の持ち主。

また、ピッツェリア ダ グランツァ 本店、洗足池店、2 店舗のオーナーでありながら、厨房機器メーカー『マルゼン』や『鹿沼 72 カントリークラブ』のアドバイザーにも就任し、ピッツァ関連の監修も行なっています。

宅配ピザのバイオニア・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