



## Domino's Media Release

2022年10月4日  
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

**ドミノ・ピザ、秋の新作に熊本県産ナスを採用！**

### **熊本県のナスがピザになって全国 942 店舗で販売**

**10月4日に熊本で開催した発売記念発表会では、熊本県産ナスの魅力を発信！**

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)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、日本全国のこだわり食材を使用した『クワトロ・産直ドミノ』シリーズの第3弾として、『秋のクワトロ・産直ドミノ』を2022年10月3日(月)に発売しました。

『秋のクワトロ・産直ドミノ』には、揚げナスにすることで、旨みを最大限に引き出した熊本県産のナスを採用。全国942店舗※で、お客様に提供しています。※2022年10月4日時点

10月4日(火)には、本商品の発売を記念して、ナスの産地である熊本県内のドミノ・ピザ 熊本迎町店にて、生産者の方とともに地元食材の魅力を全国に発信する「発売記念発表会」を実施し、盛況のうちに終了しました。



**熊本県産ナスが、『秋のクワトロ・産直ドミノ』になって全国の食卓へ！**

**優れた品質を誇る「熊本県産のナス」を揚げナスにし、贅沢に使用**

ドミノ・ピザは、2022年10月3日(月)より、『クワトロ・産直ドミノ』シリーズの第3弾として『秋のクワトロ・産直ドミノ』を期間限定で販売しています。『クワトロ・産直ドミノ』シリーズは、「ニッポンの食材で未来をつくる。」をキャッチコピーに日本全国のこだわり食材を使った、4つの味が1枚で楽しめるクワトロ・ピザです。『秋のクワトロ・産直ドミノ』では、①三陸産サーモン&クリーム、②信越産きのこ&バター醤油ソース、③熊本県産揚げナス&マッシュルーム、④北海道産3種のチーズ&濃厚クリームソースの、実りの秋を堪能できる4つの味を楽しめます。

「熊本県産揚げナス&マッシュルーム」には、毎日のきめ細かな管理のもとで育てられた、優れた品質を誇る“熊本県産ナス”を贅沢に使用しています。揚げナスにするひと手間を加えることで、ナスの旨みを極限まで引き出しています。そして、ナスが他の食材の脂やうま味を吸い上げ、ベーコンやチーズとの相性も抜群です。みずみずしくとろとろな食感がたまらないナスに、スモークしたベーコンのジューシーな旨みが染み込み、ナスの旨みを最大限に引き出した一枚に仕上げました。

## ナス農園の石原さんも絶賛！

### “熊本県産ナス”の魅力を最大限に引き出した、贅沢な味わいを感じられるピザ

『秋のクワトロ・産直ドミノ』の発売を記念して、10月4日（火）に熊本県内のドミノ・ピザ 熊本迎町店にて開催した発表会では、ドミノ・ピザの商品開発担当者が登壇したほか、農園でナスを育てる生産者の方をお招きし、熊本の地から全国へ向けて、熊本県産ナスの魅力についてたっぷりトークを繰り広げました。登壇者によるトークのハイライトをご紹介します。



#### 株式会社ドミノ・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 コメント

『秋のクワトロ・産直ドミノ』に、熊本県産ナスを使用することができ、今日こうして生産者の皆さまと共に、美味しさの魅力を発信できること、大変嬉しく思います。熊本県産ナスは、みずみずしくとろとろな食感が特徴で、揚げナスにすることでさらに旨みをギュッと閉じ込めました。国産ナスの調達や加工は苦労しましたが、こうして皆さまにお届けできて本当に嬉しいです。ここ熊本はもちろん、日本全国の皆様に、ドミノが自信を持ってお届けする美味しいピザを召し上がっていただきたいです。」



#### 株式会社 KR BROS.代表／石原 慶将氏 コメント

「サラリーマンから転職し、合志市で農園を営んでいます。ナスは、毎日のきめ細かな管理が必要な野菜です。水やりには大量の水が必要で、収穫は太陽の熱で傷まないように早朝に行うなど、いろいろなことに気を配りながら、今年も美味しいナスが育ちました。ナスは、熱を加えることでさらにジューシーさが増します。揚げてからオープンで熱を加える手間をかけてもらうことで、ナスのおいしさが、ピザで存分にいかされ、とても美味しいです。わたしたちが丹精込めて育てたナスの美味しさを、是非全国の方々にも味わってみたいと思います。」



#### ドミノ・ピザ 熊本迎町店 ストア・マネージャー（店長）／近藤 風歌 コメント

「熊本迎町店オープン時からマネージャーを務め、地域のお客様に愛されるお店作りを心掛けております。お陰様で、7月に実施したキャンペーンでは、お客様評価全国一位の実績を残すことができました。熊本のナスはとても美味しいので、大好きです。熊本自慢のナスが美味しいピザとなり、全国のドミノ・ピザのスタッフに作ってもらえる事を誇りに思います。たっぷり愛情をこめて育てていただいた生産者の皆様の熱い想いをきちんと受け継ぎ、一枚一枚手作りの美味しいピザにして、お客様にお届けしてまいります。」



## 『秋のクワトロ・産直ドミノ』商品概要

『クワトロ・産直ドミノ』は、ドミノ・ピザの新プロジェクトとして、「ニッポンの食材で未来をつくる。」をコンセプトに、素材と品質にこだわった日本各地の新鮮な地元食材をふんだんに使用したシリーズです。シリーズ第3弾となる『秋のクワトロ・産直ドミノ』では、食欲の秋を彩る4つの味を楽しめます。



**商品名：**秋のクワトロ・産直ドミノ

**販売期間：**2022年10月3日（月）～11月27日（日）

**価格：**

【デリバリー】Mサイズ：3,000円、Rサイズ：3,599円、Lサイズ：4,200円

【お持ち帰り半額™】Mサイズ：1,500円、Rサイズ：1,799円、Lサイズ：2,100円

**概要：**①三陸産サーモン&クリーム、②信越産きのことバター醤油ソース、③熊本県産揚げナス&マッシュルーム、④北海道産3種のチーズ&濃厚クリームソースの4種類を1枚で楽しめます。

※4種類の味は、それぞれ単体でもご購入いただけます。

**特設ページ：**<https://www.dominos.jp/sanchoku>



## 産直ドミノ基金で、ニッポンの一次産業の「今」と「未来」を応援します

ドミノ・ピザは、食に携わる企業です。だからこそ、日本の農業の今と未来の発展に貢献していきたい。そんな思いから、一般社団法人産直ドミノ基金を2022年4月に設立。『産直ドミノ・クワトロ』をお買い上げいただくと、1枚につき10円を、社会や環境問題の改善に取り組む生産者の活動支援に充てさせていただきます。

また、ニッポンの生産者の今と未来を応援するため、社会や環境問題の改善をめざした具体的な活動をしている団体の方を助成する公募助成を実施しています。第1回目となる2022年度春季の公募助成では、農林支援5団体に、総額4,861,000円を助成いたしました。第2回目の2022年秋季「産直ドミノ基金」募集も、近日中に発表予定です。ドミノ・ピザと一緒に、美味しいピザを食べてニッポンの農業の「今」と「未来」を応援してください。

◆特設ページ：<https://www.dominos.jp/sanchoku/charity>

**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日に全47都道府県への出店達成、2022年3月22日には900店舗出店を達成いたしました。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