

【ピザのサブスク】もちもち食感の『ホエイピザ』を毎月お届け

YOROKOBA FACTORY がサブスク専門 EC モール subsc (サブスク) にオープン！

株式会社 現代経営技術研究所が運営するサブスクリプション形式（月額制）のオンライン・ショッピングモール subsc (サブスク) にて、YOROKOBA FACTORY (株式会社 喜場) が本日オープンしました。



■ subsc (サブスク) とは？ (<https://subsc.jp>)

- ・ GODIVA や人形町今半など、全国の注目ショップが厳選した商品を「毎月1回・定額」でお届けする、「サブスクリプションボックス/定期便」専門のオンライン・ショッピングモールです。
- ・ 「何が届くか毎月ワクワクする」新しいショッピング体験をご提供いたします。

■ 三重県津市の(株)喜場が運営する『YOROKOBA FACTORY』がオープン！

TBS テレビ「バナナマンのせっかくグルメ！！」でも紹介された『パスタスタジアムよろこば食堂』や、ピザやパスタの製造小売部門『YOROKOBA FACTORY』などを運営しているのが株式会社 喜場(よろこば)です。代表の小柴大地氏が、美味しく安心安全なパスタを食べてもらいたいという想いでパスタの研究と試行錯誤を重ねる中で出会ったのが、優れた食材として注目されていた『ホエイ(乳清)』でした。ホエイは独特なもちもち食感になり、低カロリー、高タンパクな健康食材ということもあり、小柴氏の想いとぴったり合いました。一方で、牛乳からチーズを作る過程でできる副産物のホエイは産業廃棄物として捨てざるを得ない状況であったことを知り、そんな現状をなんとかしたいと実験や試作を繰り返し、遂に開発したのがホエイパスタです。現在ではホエイピザ、ホエイクッキーなど様々な商品の製造・販売を行っています。

■ もちもち食感のホエイピザを毎月お届け！

三重県津市のイタリアンレストラン『パスタスタジアムよろこば食堂』で人気の“ホエイピザ”を毎月お届け！国産小麦を100%使用した自家製生地にもホエイを練りこむことでもちもちとした食感が生まれ、美味しいだけ

でなく、低カロリー・高タンパクな "身体に優しい" ピザをお楽しみいただけます。

サブスクでは、バリエーション豊富なホエイピザから『**3種類 x 各1枚**』または『**5種類 x 各1枚**』を月替わりでお届けするメニューをご用意しました。

《 ピザのお届け例 》

マルゲリータ、しらすとおおさの和風、はちみつ、松阪牛のミートソース、伊勢海老クリームのモッツァレラ、明太子ポテト、しらすとトマトの和風、ポテトスペシャル、テリヤキチキンマヨ、えびモッツァレラジェノバ、クアトロフォルマッジ、期間限定ピザ 等から厳選してお届けします。

- ・ピザの大きさ：約 23cm
- ・500℃の高温で焼き上げたピザを-40℃で瞬間冷凍した状態でお届け
- ・賞味期限：製造日より3ヶ月（要冷凍）

美味しさはもちろん、飲む点滴と呼ばれるほど豊富な栄養を含むホエイを使用した "身体に優しい" ピザをお楽しみ下さい！

【ピザのサブスク】もちもち食感のホエイピザが毎月届く定期便《3種 x 各1枚》

- 配送先：本州・四国・九州 → 月額 3,290 円/送料・消費税込み
- 配送先：北海道・沖縄・離島 → 月額 4,290 円/送料・消費税込み

【ピザのサブスク】もちもち食感のホエイピザが毎月届く定期便《5種 x 各1枚》

- 配送先：本州・四国・九州 → 月額 3,780 円/送料・消費税込み
- 配送先：北海道・沖縄・離島 → 月額 4,780 円/送料・消費税込み

< YOROKOBA FACTORY 商品一覧ページ >

<https://subsc.jp/products/seller/73>

【 subsc 運営会社 概要 】

会社名：株式会社 現代経営技術研究所 代表者：代表取締役所長 大槻 裕志
所在地：東京都文京区本郷 2-27-17 ICN ビル 4F 設立：1965年7月
事業内容：経営コンサルティング、subsc の開発・運営

subsc (サブスク) は、流通・小売業界出身の社員が立案、新規事業として2017年より開発・運営をスタート、今年7年目を迎えました。毎月1回・定額で商品をお届けする「サブスクリプションボックス」を通じて、「何が届くか毎月ワクワクする」「新しいお気に入りと出会える」という、「サブスクリプションボックス」の楽しみ方、新しいショッピング体験を提供してまいりたいと運営に取り組んでおります。

本プレスリリースに関するお問い合わせ先

subsc 事業部 E-Mail：support@subsc.jp