

## 4種のナチュラルチーズが1枚のピザで味わえる！！ 世界チャンピオン山本氏監修 ピザーラ『マルゲリータクォーター』

2021年6月17日(木)～2021年11月14日(日) 期間限定販売

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区南青山 社長:浅野幸子)が展開する宅配ピザ「PIZZA-LA」は、2021年6月17日(木)～2021年11月14日(日)の期間限定で、『マルゲリータクォーター』を販売いたします。

### ■世界から厳選したナチュラルチーズの食べ比べも楽しめる！

ナポリピッツァの代表格・マルゲリータ。これまでも様々なバリエーションのマルゲリータをご提供してきたピザーラが、クォーターピザの期間限定商品として、厳選した4種類のナチュラルチーズの味わいを1枚でお楽しみいただける『マルゲリータクォーター』を販売いたします。



『マルゲリータクォーター』は、王道のシンプルな味わいが楽しめる「イタリア産モッツアレラチーズのマルゲリータ」、北海道生乳100%のコクと甘みが楽しめる「北海道産マスカルポーネチーズ & 生ハムのマルゲリータ」、生クリームを感じるような特別なチーズが楽しめる「イタリアプーリア産ストラッチャテッラチーズのマルゲリータ」、爽やかな酸味と濃厚な旨味が味わえる「安曇野で作られたクリームチーズのマルゲリータ」の、4種類のピザを1枚で楽しむことができます。

さらに別添えの、イタリア産のエキストラバージンオリーブオイルは、お召し上がりいただく直前にかけていただくことで、フルーティーで豊潤なオリーブオイルの味わいや香りをお楽しみいただけます。

ピザーラならではの厳選したこだわりのナチュラルチーズが楽しめる『マルゲリータクォーター』は「世界ピッツァ選手権」で2年連続優勝経験のあるピッツァ職人の山本尚徳氏に監修していただいた、ピザーラでしか食べられない特別なマルゲリータとなっております。

是非、ご家族で素材の味を楽しみながら、美味しいひとときをお過ごしください。

#### <マルゲリータクォーター>

Mサイズ(25cm) 2,480円(税込)

Lサイズ(36cm) 3,980円(税込)

### <1枚のピザで4種のナチュラルチーズが味わえる！>

#### ①イタリア産モッツアレラチーズのマルゲリータ

イタリアの代表的なチーズでくせのない ほのかな甘みと酸味が特徴のチーズです

#### ②北海道産マスカルポーネチーズ & 生ハムのマルゲリータ

北海道産生乳を100%使用 コクと甘みが楽しめるフレッシュタイプのチーズです

#### ③イタリア プーリア産ストラッチャテッラチーズのマルゲリータ

生クリーム & モッツアレラでとろける食感 濃厚なミルクの風味が味わえる大変希少なチーズです

#### ④安曇野で作られたクリームチーズのマルゲリータ

さわやかな酸味と濃厚なチーズの旨味が味わえる ふわふわとした口あたりが特徴のホイップチーズです



### 山本 尚徳(やまもと ひさのり)

本場ナポリで行われる「世界ピッツァ選手権」で史上初の2年連続優勝を果たす。現在は、東京中目黒に「Pizzeria e trattoria da ISA」を出店。同店は老舗ナポリピッツァ協会「チェンテナリエ」の日本における認定第一号店。

山本氏監修のピザ・・・第一弾(2018年6月発売)『女王のマルゲリータ』、第二弾(2019年2月発売)『王様のラザーニャピザ』、第三弾(2019年6月発売)『黄金チーズと贅沢4種ハムのピザ』、第四弾(2020年3月5日発売)『ブラータチーズの贅沢マルゲリータ』、第五弾(2021年3月4日発売)『とろけるモッツァの贅沢マルゲリータ』、第六弾(2021年6月17日発売)『マルゲリータクォーター』



ピザーラでは、10年以上無農薬の畑で手摘みしたオリーブから作られた、イタリア産のエキストラバージンオリーブオイルを別添えでお届けしています。

※販売期間・価格は予告なく変更する場合がございます ※写真はイメージです