

西条農業高校の生徒たちが地元を思い開発した地産食材ピザが完成！！ 愛媛県立西条農業高校×ピザーラ地産地消プロジェクト 7月20日から愛知県内のピザーラキャラバンで販売開始！！

「絹かわなす shine～絹かわなすとトマトのミートソース仕立て～」 「サラビはうまいぞ菜～サラダ菜とローストビーフの贅沢ピザ～」

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区南青山 代表取締役会長:浅野幸子)が展開する宅配ピザ「PIZZA-LA」は、キッチンカーで全国を巡る「ピザーラキャラバン」の活動として、地方自治体・団体やメディアと連携をとり、その土地の食材を使い、地元の方々と一緒に、その地域を盛り上げていくピザを開発・販売する「地産地消プロジェクト」を発足。今回、愛媛県庁サポートのもと、「地産地消プロジェクト」として愛媛県立西条農業高校と連携し、地元食材を使用したオリジナルピザの開発をスタート。生徒たちのアイデアと想いが詰まった2商品「絹かわなす shine～絹かわなすとトマトのミートソース仕立て～」と、「サラビはうまいぞ菜～サラダ菜とローストビーフの贅沢ピザ～」がついに完成いたしました。

■「絹かわなす shine～絹かわなすとトマトのミートソース仕立て～」



Mサイズ: ¥2,580(税込)

旨味たっぷり！絹かわなすとトマトのミートソースピザです。
夏が旬の絹かわなすに加えて、スライスしたトマトも使い、光る太陽をモチーフにしています。

<トッピング>

ミートソース・絹かわなす・スライストマト・マスカルポーネ・パルメザンチーズ・チーズ・パセリ

<絹かわなす>

- ・愛媛県西条市で継承されてきた伝統野菜
- ・果肉が甘く、タネがほとんどない。
- ・生で食べられるほどアクが少ない。
- ・みずみずしいため色々な料理に使える。
- ・火を通すとさらに甘さと滑らかな舌触りが引き立つ。
- ・6月から10月に収穫



■「サラビはうまいぞ菜～サラダ菜とローストビーフの贅沢ピザ～」



Mサイズ: ¥2,780(税込)

西条農業高校で作ったサラダ菜とローストビーフのピザです。
西条農業高校の生徒が育てたサラダ菜を中心とした野菜をローストビーフと一緒に美味しく食べられる一枚です。

<トッピング>

西条農業で作ったサラダ菜・ローストビーフ・シャリアピンソース・オニオン・赤パプリカ・チーズ・ブラックペッパー・ディジョンマスタードマヨ

<サラダ菜>

- ・以前から西条農業高校で栽培されている。
- ・レタスと同様に利用できる。
- ・30年くらい前に水耕施設で栽培が始まった。
- ・柔らかくおいしい万能野菜
- ・結球レタスの仲間だが緑が濃く柔らかい食感。
- ・春まきなら5～7月、秋まきなら10月～12月に収穫。



【愛媛県の地産地消につながる商品考案】

生徒同士が意見交換をしながら、最初に材料の候補を5つに絞り、そこからそれぞれの食材が持つ個性を活かしておいしいピザを作るにはどうすればよいかを何度も打ち合わせ。生徒たちは商品の開発にあたり、「食材の持っている魅力を引き出して、愛媛県の農産物を知ってもらい、消費の拡大につなげられるか？」を考えながら進め、ピザラーの社員は食材に合いそうな様々なソースや食材、またその配置などをアドバイス。生徒のアイデアを活かしながら、一緒にピザを作っていました。生徒たちは、よく知っている地元食材を使ってピザを試作する中で、今まで食べたことのない新しい食感や味を体験しながら、地元食材のさらなる魅力を発見することができました。

<候補食材>

①西条市で継承されてきた伝統野菜「絹かわなす」、②愛媛県の郷土料理である「いもたき」で使われる「サトイモ」、③西条市が特産品開発で取り組んでいる「はだか麦」、④高校のハウスでえひめGAPの認証を取得して栽培している「サラダ菜(うまいぞ菜)」、⑤「パパイン」と呼ばれる酵素を含み、代謝を高める「青パパイヤ」

そして食材を2つに絞り込んで試作を繰り返し、7月初めに2商品「絹かわなす shine～絹かわなすとトマトのミートソース仕立て～」と、「サラビはうまいぞ菜～サラダ菜とローストビーフの贅沢ピザ～」が完成しました。

【生徒たちの感想・コメント】

実際に完成したピザの味は、思っていた以上です。「絹かわなす Shine(シャイン)」は、絹かわなすの甘味と柔らかい食感、くせの残らないあとくちで自然にみんなの顔が笑顔になりました。

「サラビはうまいぞ菜」は、ローストビーフの美味しさがサラダ菜の間からあふれてきて、何枚でも食べたくなる新しい味です。この2種類のピザは、7月後半から愛媛県のピザラーさんで販売される予定があるので、ぜひ、友達や家族だけでなく、多くの人にこの味を知ってもらいたいと思っています。

同時に食材の「絹かわなす」と「サラダ菜(うまいぞ菜)」の魅力を、今まで食べたことがなかった皆さんにも知ってもらいたいと考えています。

今回の新商品開発は、私たち生徒にとっても大変貴重な経験となっており、この経験を活かして今後も愛媛県および西条市の農産物をPR出来る商品の開発など積極的にチャレンジしていきます！



【愛媛県庁の報告会で共同開発したピザを発表しました！】

7月16日に西条農業高校の生徒と一緒に、県庁へ訪問し報告会を開催。中村県知事、県の職員の皆様の前で、共同開発した2商品を発表しました。



地元産野菜をふんだんに使った 西条農業高校とピザーラのコラボピザ!



絹かわなす
絹のようにやわらかく美しい
光沢の皮をもつ西条市の伝統
野菜。まめ緑やかでほのかに
びくジュシーな果肉が特徴。



太陽の恵みで育ち輝く絹かわなすとトマトを
特製ミートソースで仕上げた夏野菜ピザ!

絹かわなす shine
～絹かわなすとトマトのミートソース仕立て～

西条市産 絹かわなす・スライストマト・特製ミートソース
マスカルポーネチーズ・パルメザンチーズ・パセリ

うまいぞ菜
西条農業高校の生徒さんが
水耕ハウスで大切に育てた
みずみずしいサラダ菜です。



ローストビーフに新鮮なサラダ菜がたっぷり!
マスタードマヨで仕上げたサラダピザ!

**サラビは
うまいぞ菜**
～サラダ菜とローストビーフの贅沢ピザ～

西条農業高校で育てたサラダ菜・ローストビーフ・シャリアピンソース・オニオン
赤ハブリカ・ディジョンマスタードマヨ・ブラックペッパー



＜現地販売に関するお問い合わせ先＞
ピザーラ中国・四国支社
美濃岡(みのおか)
TEL : 08077026646
MAIL : Masachika.Minooka@pizza-la.co.jp

＜ピザの販売予定＞

7月20日(土)	フジ垣生店	愛媛県松山市西垣生町207-2
7月21日(日)	フジ垣生店	愛媛県松山市西垣生町207-2
7月27日(土)	イオンモール今治新都市	愛媛県今治市にぎわい広場1-1
7月28日(日)	イオンモール今治新都市	愛媛県今治市にぎわい広場1-1
8月2日(金)	DCM愛南店(予定)	愛媛県南宇和郡愛南町御荘平城791-1
8月3日(土)	DCM愛南店(予定)	愛媛県南宇和郡愛南町御荘平城791-1
8月4日(日)	mac内子店	愛媛県喜多郡内子町内子1630
8月9日(金)	フジ広見店	愛媛県北宇和郡鬼北町近永390番地
8月10日(土)	フジ広見店	愛媛県北宇和郡鬼北町近永390番地
8月11日(日)	ショッパーズ伊方店	愛媛県西宇和郡伊方町湊浦697
8月12日(月)	ショッパーズ伊方店	愛媛県西宇和郡伊方町湊浦697
8月13日(火)	mac保内店	愛媛県八幡浜市保内町喜木1-110-1
8月14日(水)	mac保内店	愛媛県八幡浜市保内町喜木1-110-1
8月15日(木)	ショッパーズ大三島店	愛媛県今治市大三島町宮浦3303番地1
8月16日(金)	ショッパーズ大三島店	愛媛県今治市大三島町宮浦3303番地1
8月17日(土)	ショッピングセンター伯方	愛媛県今治市伯方町有津甲71
8月18日(日)	ショッピングセンター伯方	愛媛県今治市伯方町有津甲71
8月23日(金)	ドラッグセイムス西予野村店	愛媛県西予市野村町野村10-503-1
8月24日(土)	ドラッグセイムス西予野村店	愛媛県西予市野村町野村10-503-1
8月25日(日)	クアテルメ宝泉坊	愛媛県西予市城川町高野子46
8月31日(土)	佐島港	



■「ピザーラ 地産地消プロジェクト」とは

「こだわりの美味しさ、楽しさ、感動をすべての人に！！」をモットーに掲げる株式会社フォーシーズは、60ブランド1380店舗(2024年6月末時点)の運営で培った知見と商品開発力を活かし、デリバリー事業からレストラン事業まで幅広く飲食店を展開しております。

そして、株式会社フォーシーズの第一の柱であります、日本生まれの宅配ピザ「ピザーラ」では、ブランドコンセプト「JAPAN STANDARD」を掲げて、日本人が毎日食べても飽きないピザを日本全国の店舗・キッチンカーにてお届けしています。

その「ピザーラ」でこの度、「地元食材の消費」・「地域振興への貢献」を目的とした取り組み「ピザーラ地産地消プロジェクト」を開始いたしました。

「ピザーラ 地産地消プロジェクト」特設サイト

<https://www.pizza-la.co.jp/sc.chisan.chisyo.aspx>



■地産地消ピザのこれまでの歩み

ピザーラでは、2015年から「ピザーラキャラバン」として、北海道から沖縄まで、移動販売やイベント出店で日本全国を巡り、現時点まで日本全国47都道府県、合計5,282か所に出店してきました。その中、出店地の皆さまからのご要望もあり、地元の特産物を使ってピザを作るようになりました。それがきっかけで、このたび正式に「ピザーラ地産地消プロジェクト」としてご案内する運びとなりました。

当プロジェクトの目的は「地元食材の消費」・「地域振興への貢献」にあり、各地の地方自治体・団体、メディアの皆様と連携をとりながら、地産食材を選び、商品開発・販売を行ってまいりました。

都道府県庁や市町村役場との企画立案、JA・JFとの連携、高校生の課外活動への協力、地方局のメディアのイベントでの地産地消ピザのお披露目など、ピザーラは日本の地域に密着した持続可能な取り組みとして、「ピザーラ地産地消プロジェクト」を運営して参ります。

ピザーラの美味しさを、全国にお届け！ピザーラキャラバン

ピザーラでは、2015年から移動販売「ピザーラキャラバン」として、北海道から沖縄まで、日本全国のスーパーマーケットやホームセンター、道の駅などにキッチンカーで出店しています。店舗型のピザーラではお届けできない地域の方々にも、ピザーラの美味しさをお試しいただきたいと移動販売を開始、今現在、全国で56台のキッチンカーが稼働、今後70台近くの稼働を予定しています。この機動力を活かし、ピザーラキッチンカーは、災害時など炊き出し支援が必要とされた際に現場へ急行することも可能で、社会貢献事業としても活用しています。

