

ピザーラ地産地消プロジェクトで輪島の美味しい食材をピザに！ 全国のピザーラキャラバン・イベントで、『輪島ふぐリッチ』販売決定！！

2024年10月～ 全国の移動販売「ピザーラキャラバン」で限定販売

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO:浅野幸子)が展開する宅配ピザ「PIZZA-LA」は、同社「地産地消プロジェクト」の取り組みとして一般社団法人「海と日本PROJECT in いしかわ」と協力し、石川県輪島市の特産品「輪島ふぐ」を使用した地産地消ピザ『輪島ふぐリッチ』を全国のピザーラキャラバン、イベントで販売することを決定いたしました。

■地産地消ピザ『輪島ふぐリッチ』で、“美味しい輪島”を全国にお届け！

ピザーラでは「地産地消プロジェクト」の取り組みとして、「海と日本PROJECT in いしかわ」と連携。地元のテレビ局、石川テレビ放送株式会社からのご協力もいただき、地産地消ピザ『輪島ふぐリッチ』を、ピザーラキャラバン、イベント限定メニューとして、キッチンカーの移動販売、イベント出店にて全国販売することが決定いたしました。



令和6年能登半島地震
復興支援企画

「海と日本PROJECT in いしかわ」の事務局をされている、地元テレビ局の石川テレビ放送株式会社のご協力のもと、ご紹介いただいた地産食材は「輪島ふぐ」。

輪島漁港は天然フグの漁獲量日本一で知られていますが、今年1月の能登半島地震以降、漁に出られない状況が続いています。今回は、被災前に加工・冷凍保存している「輪島ふぐ」を活用できないか、被災から1か月も経たない時期から商品化を検討してまいりました。「輪島ふぐ」はフレークにするなど様々な加工品でも人気で、ピザーラのナチュラルチーズとも相性がぴったり、『輪島ふぐリッチ』の完成に至りました。

輪島朝市の南谷良枝商店が仕入れ、切り身にした「輪島ふぐ」を、県内の株式会社石川県水産で塩茹で。ピザで使用する「輪島ふぐ」の準備は、地元企業の方々にご協力をいただきました。その「輪島ふぐ」に合わせたのはピザーラ特製アーリオソース。ガーリックの風味が、ベースのマヨネーズソースとマッチして、ふぐの旨みを引き立てます。貝柱と桜海老を合わせてトッピングし、風味も食感も豊かな、贅沢なシーフードピザに仕上げました。

去る9月15日に行われた「千歳航空祭」に出店したピザーラキャラバンで先行販売を行い、ご来場の皆様に大変ご好評いただきました。

元日の震災に加えて、9月の豪雨災害が追い討ちをかけ、甚大な被害をうけた輪島市。ピザーラでは、輪島の美味しいものを、多くの方に知ってもらい、そしてわずかでも復興に向けた力になりたい！そんな想いで今回ピザとして形にしました。

「輪島ふぐ」をピザに使用したのはもちろん初めてで、ピザーらしい自信作のシーフードピザです。ぜひ皆様も、お近くにキッチンカーがお越しの際に、ピザーラキャラバンでご賞味ください。

全国のピザーラキャラバンの最新スケジュールはこちら！

https://www.four-seeds.co.jp/brand/pizzala_caravan

*「輪島ふぐリッチ」を販売場所につきましては、スケジュール内の各出店場所の備考欄に記載しております

尚、このピザの売上の一部は、輪島漁港の復興のために、「輪島朝市を応援する会」に寄付いたします。そのため、石川県外での販売が中心となります。

この商品の売上の一部は「輪島朝市を応援する会」に寄付させていただきます。

支援消費
おねがい
プロジェクト
石川県

輪島ふぐの旨みと食感が楽しめる
至福の一枚!!

ふぐの旨みを引き立てる特製アーリオソース仕立て

輪島ふぐリッチ
～輪島ふぐと贅沢シーフードのピザ～

輪島ふぐ・桜海老・貝柱・特製アーリオソース
オニオン・ブラックペッパー・パセリ 1ピース ¥600

輪島朝市
南谷良枝商店さん
から取り寄せた
「輪島ふぐ」を使用

南谷良枝商店
石川県輪島市
〒961-8501
〒961-8501
www.four-seeds.co.jp

※令和6年能登半島地震前に水揚げして、冷凍保存した輪島ふぐを復興支援として使用しています。あらかじめご了承ください。



海と日本PROJECT in いしかわ
海と日本PROJECT in いしかわは、日本財団がオールジャパンで推進するプロジェクトです。

輪島ふぐリッチ ～輪島ふぐと贅沢シーフードのピザ～

- ・スライスピースピザ1ピース: ¥600
- ・ホールピザPサイズ(直径22.8cm): ¥2,200
- ・ホールピザMサイズ(直径25.4cm): ¥2,580
- * 販売するサイズは、販売場所によって異なります。

<トッピング>

輪島ふぐ・桜海老・貝柱・特製アーリオソース・オニオン・ブラックペッパー・パセリ

【海と日本PROJECT in いしかわ】

古来、石川県の人々は海と深く関わってきました。国連の世界農業遺産に認定された能登には、輪島の海女漁や珠洲の塩田など、海に寄り添う暮らしが根づきます。北前船で栄えた加賀や金沢には往時を偲ばせる町並みが残り、伝統の海産物が作られています。北陸新幹線開業を機に、新鮮な海の幸も有名になりました。「海と日本プロジェクトinいしかわ」は、様々な海の姿、人々の暮らしや想いを伝え、石川県の豊かな海を未来につなぐ活動を行っています。



■「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、57ブランド1,376店舗（2024年9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る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」でこのたび、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」特設サイトはこちら

https://www.pizza-la.co.jp/sc_chisan_chisyo.aspx

地産地消プロジェクトの取り組みは、特設サイトで随時更新します。また、地方自治体・団体、企業、メディアの皆さまからのお問い合わせも、上記特設サイトから受け付けています。



■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、今では全国に64台（制作中含む、稼働は56台）あるキッチンカーで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。その中で、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、メディアの皆さま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」を運営してまいります。

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、現在では、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。

