

さくら舞う季節のお集まりに春を楽しむ桜海老のピザ 『さくらクォーター』『ポツタルガと桜海老のシーフードピザ』新発売

2025年3月6日(木)～ 期間限定

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、2025年3月6日(木)から期間限定で、春が旬の桜海老が楽しめる新商品『さくらクォーター』や『ポツタルガと桜海老のシーフードピザ』を販売いたします。

■春を満喫!! 気持ちも上がる桜色のピザ『さくらクォーター』



『さくらクォーター』は、春の旬食材・桜海老が味わえる「桜海老とシーフード」や、大人気「もち明太子ピザ」などの4種類を一度に楽しめるクォーターピザです。

「桜海老のシーフード」

香ばしい桜海老とガーリックの風味豊かなアリオソース、優しい食感のズッキーニ、爽やかなクリームチーズなど、春を感じる味わいが楽しめます

「もち明太子ピザ」

本場博多の明太子を使った明太ポテトと、おもちのモチモチ食感が人気の和風ピザ

「熟成サラミとマスカルポーネ」

北海道産生乳100%のクリーミーなマスカルポーネと、熟成サラミの凝縮した旨みが味わえます

「フレッシュトマト&ツナ」

みずみずしいトマトと旨みたっぷりのツナ、焼き上げたマヨネーズのkokを楽しめる一枚

お花見や歓送迎会に! さくら舞う季節のお集まりにおすすめのクォーターピザをぜひご賞味ください。

さくらクォーター

M: 2,490円～ / L: 4,000円～

■贅沢な旨みが広がる春限定『ポツタルガと桜海老のシーフードピザ』

『ポツタルガと桜海老のシーフードピザ』は、甘くて香ばしい旬の食材“桜海老”と、しっかりとした濃厚な旨みの特徴のイタリア産のカラスミ“ポツタルガ”、さらにイカや貝柱をトッピングし、ガーリック香る特製ソースで仕上げた、春を感じる本格シーフードピザです。

厳選したイタリアの“カラスミ”「ポツタルガ」を、焼き上げ後にトッピングしているので本来の風味と濃厚な旨みを最大限に活かしています。

春の限定商品として昨春も販売し、大変多くの反響をいただいた『ポツタルガと桜海老のシーフードピザ』が今年も登場! 厳選した贅沢な旨みを味わう春色ピザで、心弾む春を美味しくお楽しみください。

ポツタルガと桜海老のシーフードピザ

P: 3,000円～ / M: 3,480円～ / L: 5,740円～

