

ピザーラで人気のひんやり冷製メニューが初夏に登場！！ 『明太子とイカの冷製和風 Pasta』『淡路産玉ねぎの冷製クリームスープ』

2025年5月8日(木)～

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、2025年5月8日(木)～期間限定で、冷製メニュー『明太子とイカの冷製和風 Pasta』と、『淡路産玉ねぎの冷製クリームスープ』を販売いたします。

■季節限定ひんやりメニューが夏先取りで販売開始！！

夏限定商品としてピザーラで人気の冷製メニュー2品が、夏先取りで販売を開始！

宅配ピザの中でも珍しい、季節を感じる冷製メニュー。年々早まる気温上昇を受けて、昨年に引き続き今年も初夏から販売いたします。

ぜひこの機会に、ピザーラの『明太子とイカの冷製和風 Pasta』と『淡路産玉ねぎの冷製クリームスープ』をお試しください。



明太子とイカの冷製和風 Pasta 1,480円

ピザーラ夏定番の冷製 Pasta です。昆布などの和風だしをベースに、明太子をたっぷり使用した特製ソースが、小麦の風味を感じるリングイネにマッチ。別添の国産きざみ海苔をのせてお召し上がりください。



淡路産玉ねぎの冷製クリームスープ 540円

テレビ番組で超一流ピザ職人も絶賛した冷製スープ。淡路産玉ねぎの自然な甘さと、牛乳、生クリームのコクが混ざり合った、優しい味わいのひんやり冷製スープです。

■イタリア ナポリの老舗ブランド「フェラーラ社」の本格 Pasta

ピザーラの Pasta メニューは、良質なデュラムの産地プーリア州で収穫されたデュラム小麦を中心に、厳しい品質規格に適合した原料のみを使用した、1883年創業のイタリアナポリの老舗「フェラーラ社」の Pasta を使用しています。小麦粉本来の香りと、口の中でははずむようなしなやかな食感が特徴で、デリバリーでもイタリアン Pasta 独特のアルデンテの美味しさをお楽しみいただけます。

