

ピザーラ地産地消プロジェクト 神奈川県 太刀魚と海苔を使った 横浜市立大学コラボ『タチウオdeのりのり』「浜大祭」で発売決定！

2025年11月1日(土)～2日(日) 横浜市立大学「浜大祭」で販売

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「ピザーラ地産地消プロジェクト」の取り組みとして、横浜市立大学 高木ゼミとコラボした、神奈川県産の太刀魚と海苔を使ったピザ『タチウオdeのりのり』を横浜市立大学の学園祭「浜大祭」で、2025年11月1日(土)～2日(日)の2日間限定で販売いたします。

■観光協会や漁港の皆さんにもアイデアをいただいた太刀魚のピザが誕生！



横浜市 金沢区 横浜市立大学 × PIZZA-LA 地産地消プロジェクト

**神奈川県産 タチウオと海苔を使った
横浜市立大学 高木ゼミ × ピザーラのコラボピザ!**

浜大祭 限定

金沢区の海の恵み!
ふっくらタチウオ×風味豊かな海苔を使った
テリマヨ仕立てのご当地ピザ!!

タチウオdeのりのり
1ピース ¥600

神奈川県産タチウオ・神奈川県産海苔・4種のナチュラルチーズ・無塩・大葉・オニオン・特製タルソース・デリヤキソース・バゼリ

ピザーラでは、横浜市立大学 国際商学部 国際商学科 高木俊雄教授のゼミ生と一緒に、地元の太刀魚と海苔を使ったピザ「タチウオdeのりのり」を開発しました。

昨年夏、横浜市立大学の高木ゼミから打診をいただいて始まった本プロジェクト。

今年の1月に初授業が行われ、ピザーラが「地産地消プロジェクト」について講義を行いました。

その後、高木ゼミの皆さんとピザーラで、金沢区役所や観光協会、漁港などで、地域としてアピールしたい食材や、その課題をヒアリングし、アドバイスをいただきました。その中でゼミ生たちが3グループに分かれてピザのアイデアに落とし込み、ピザーラ本社でプレゼン。横浜市立大学が横浜市金沢区にあること、コンセプトから商品名まで、キャッチーで分かりやすい内容だったことから採用されたのが、地球温暖化の影響で漁獲量が増加している太刀魚と、同じ神奈川県産の海苔を使ったピザ。

横浜市立大学がある金沢区金沢漁港で獲れた海苔と、お隣の柴漁港で獲れた太刀魚をふっくらとしたフリットに仕上げた和風ピザです。

ピザーラでも何度も試食会議を経て、完成にこぎつけました。



「フォーシーズ公式note」
開発経緯についての記事

第1弾:

https://note.com/fourseeds1980/n/nf321765e15e1?sub_rt=share_sb

第2弾:

https://note.com/fourseeds1980/n/nb3cbad1e65db?sub_rt=share_sb

■試行錯誤の末、完成したピザ『タチウオdeのりのり』



横浜市金沢区の海の恵み！

ふっくら太刀魚×風味豊かな海苔を使った
テリマヨ仕立てのご当地ピザ、浜大祭限定！

『タチウオdeのりのり』 1ピース ￥600

※価格は税込です ※写真はイメージです

県産食材の太刀魚と海苔を中心として、ピザーラ自慢のテリヤキソースに大葉、舞茸、オニオンなどを合わせました。
柴漁港で獲れたふっくら食感の太刀魚はフリットに仕上げ、金沢漁港で獲れた風味豊かな海苔をきざみのりでトッピング。
ピザーラのメニューにはない白身魚のトッピングを、特製タルタルがまとめる味わいに仕上げ、唯一無二のテリマヨ仕立てのご当地ピザが完成しました。

11月1日(土)・2日(日)の横浜市立大学金沢八景キャンパスの学園祭「浜大祭」に、ピザーラのキッチンカーが出店。高木ゼミの皆さんと一緒に販売します。

地元の皆さんのご協力と学生の熱意で生まれたココでしか味わえないピザを、ぜひ「浜大祭」でご賞味ください。

詳しい開催日時・出店場所など

「浜大祭」ホームページ <https://75.hamadaisai.info/>

■「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、54業態1,351店舗(2025年10月29日時点)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います。

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、日本人が毎日食べても飽きないピザを日本全国の店舗・キッチンカーでお届けしています。その「ピザーラ」で地元食材の消費・地域振興への貢献を目的として取り組んでいるのが「ピザーラ地産地消プロジェクト」です。



【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。

【地産地消ピザの歩み】

2015年から「ピザーラキャラバン」として、今では全国に58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などを行う中で、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。

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す。

都道府県庁や市町村役場との企画立案、JA・JFとの連携、学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」を運営しています。

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58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で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。



全国のピザーラキャラバンの最新スケジュール https://www.four-seeds.co.jp/brand/pizzala_caravan