

ピザーラの本気！冬の新シーフードピザが登場 紅ズワイガニや大海老を使用した、新作4商品

期間限定 2025年11月5日(水)～

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11月5日(水)から期間限定で、『紅ズワイのフィッシャーメンズ』をはじめとする、冬のシーフードピザ4商品を新発売いたします。今年の冬は、ピザーらしい贅沢な海の幸をふんだんに使った、華やかに食卓を彩るシーフードピザが勢ぞろいします。

■紅ズワイガニや大海老！！冬限定のシーフードピザが4商品も新登場！！

ピザーラの冬の定番といえば、毎年多くのお客様からご好評をいただくカニのピザ。

紅ズワイガニとエビやアサリ、大海老にボツタルガ(カラスミ)など、贅沢な海の幸をたっぷりご用意いたしました。

寒い季節にぴったりの濃厚で香り高い味わいを、ぜひご家庭でお楽しみください。

ラインナップは以下の4商品です。

- ・『紅ズワイのフィッシャーメンズ ～ブイヤベース仕立て～』
- ・『紅ズワイのウインタークラブ』
- ・『ピザーラカニマヨ』
- ・『ボツタルガと大海老の贅沢シーフード』

冬の食卓を華やかに彩る、贅沢な味わいをお楽しみください。



■魚介の旨味が広がる『紅ズワイのフィッシャーメンズ ～ブイヤベース仕立て～』



見た目にも冬の特別感を感じられる紅ズワイガニを贅沢にトッピング。6種類の魚介(鯛・甘海老・あさり・イカ・ホキ・タラ)の旨みと、香味野菜の自然な甘みが溶け込んだ特製ブイヤベースソースをベースに、香ばしく焼き上げました。

ひと口ごとに、海の旨みがじんわりと広がる濃厚な味わい。

ホリデーシーズンや家族の集まりにもぴったりな、華やかで贅沢な一枚です。

紅ズワイのフィッシャーメンズ ～ブイヤベース仕立て～

P:2,980円～/M:3,480円～/L:5,740円～

■カニを堪能！！ピザーラのカニピザ『紅ズワイのウインタークラブ』



ピザーラが1998年から提供している、冬の風物詩ともいえる元祖カニピザ「ウインタークラブ」。紅ズワイガニの身を惜しみなくトッピングし、カニの旨みを凝縮した特製クラブソースでカニをしっかりと楽しめる一枚です。さらに、スモークベーコンやエビなどをバランスよく組み合わせることで、食べ進めるたびに旨みが重なり、満足感のある仕上がりに。

まさに「冬のごちそうピザ」と呼ぶにふさわしい、ピザーラの冬を代表する一品です。

紅ズワイのウインタークラブ

P:2,980円～/M:3,480円～/L:5,740円～

■子供も大好きなクリーミーなカニピザ『ピザーラカニマヨ』



「特製クラブソース」と「特製グラタンソース」の2種類のソースを合わせ、カニの濃厚な味わいを引き立てました。

ブラウンマッシュルームやスイートコーンの甘み、香ばしいチーズとマヨネーズのkokoroが一体となり、まるでカニグラタンのような優しい味わい。

お子さまから大人まで、思わず笑顔になる、寒い冬にぴったりの“ほっとする”ピザです。家族みんなで囲みたくなる、やさしくて贅沢なカニピザに仕上げました。

ピザーラカニマヨ

P: 2,280円～／M: 2,680円～／L: 4,300円～

■リッチな芳醇ピザ『ボットアルガと大海老の贅沢シーフード』



ぷりっとした大海老の食感と旨みを引き立てるのは、香ばしいアーリオソースと、濃厚な旨みを持つ本場イタリア・サルディーニャ産ボットアルガ(カラスミ)。

ひと口で、芳醇な海の香りとチーズのまろやかさが口いっぱいに広がります。

黄金色のボットアルガがトッピングされた、見た目も華やかで、冬のパーティーシーズンやお祝いの食卓にもぴったりの“リッチで上品な味わい”のシーフードピザです。

ボットアルガと大海老の贅沢シーフード

P: 2,980円～／M: 3,480円～／L: 5,740円～

ピザーラの冬は“シーフードのごちそうピザ”が主役！！

今年の冬、ピザーラの冬季限定シーフードピザがさらにパワーアップ。

紅ズワイガニ、大海老、ボットアルガなど、こだわりの食材を贅沢に使い、素材の旨味を引き出した特製ソースで仕上げています。

この冬も、大切な人と囲む食卓に、ピザーラの“ごちそうピザ”で楽しい時間をお届けします。