News Release

2025年10月31日
株式会社フォーシーズ

ピザーラ冬のごほうび！贅沢食材で彩る「至高」「匠」「究極」のクォーターピザ3商品が登場！

2025年11月5日（水）～　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：淺野幸子）が展開する宅配ピザ「PIZZA-LA」は、2025年11月5日（水）より、『至高のシーフードクォーター』『肉の匠クォーター』『究極のマルゲリータクォーター』の3商品を発売いたします。

紅ズワイガニや大海老、熟成ベーコン、北海道カマンベールなど、厳選素材を使用した「贅沢シリーズ」2種と、イタリア産水牛モッツァレラを使った特別なマルゲリータの新作が登場。冬の食卓を華やかに彩る、ピザーラならではの"ごほうびピザ"をお楽しみください。

■冬の贅沢シリーズは、カニと海老を堪能する「至高のシーフード」、ボリューム満点「肉の匠」

至高のシーフードクォーター

M：3,490円～／L：5,760円～

～シーフードの旨みを贅沢に堪能～

冬の海の幸を贅沢に使い、魚介の旨みを引き立てた一枚。紅ズワイガニや大海老を中心に、4つの味を一度に堪能できる"至高"のシーフードクォーターです。

紅ズワイのフィッシャーマンズ ～ブイヤベース仕立て～
※左下部分
紅ズワイガニに、6種類の魚介の旨味と野菜の自然な甘さが溶けこんだ特製ソースを合わせた冬限定の贅沢ピザ。

ボッタルガと大海老の贅沢シーフード　※右下部分
本場イタリア産ボッタルガ（カラスミ）とプリップリの大海老に、香ばしいアーリオソースが絡む、濃厚で至高の味わい。

紅ズワイのウィンタークラブ　※右上部分
たっぷりの紅ズワイガニに、カニの旨みを凝縮した特製クラブソース。エビ・スモークベーコン・チーズとの相性も抜群の元祖カニピザ。

大海老のガーリックシュリンプ　※左上部分
大海老に特製ガーリックソースをたっぷり絡めた、一度食べればやみつき、スタッフ一押しのピザ。

肉の匠クォーター

M：3,290円～／L：5,430円～

～旨み溢れるボリューム満点ピザ～

お肉と濃厚ソースの組み合わせで、食べ応えも満点。ステーキ、テリヤキチキン、プルコギなど、ボリューム満点の4種を集めた"肉の匠"クォーターです。

熟成ベーコンと北海道カマンベールのクリーミーピザ　※左下部分
北海道産カマンベールのコクと熟成ベーコンの旨みを特製グラタンソースで包み込んだ、まろやかで冬らしい味わい。

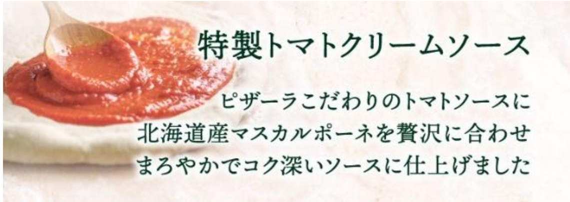
BBQステーキ　※右下部分
柔らかなビーフステーキを特製バーベキューソースで香ばしく仕上げ、チーズと絡む贅沢なステーキピザ。

ピザーラ プルコギ　※左上部分
14種類の調味料とスパイスで仕上げた特製甘辛ダレに漬け込んだ柔らかビーフを堪能。

2倍盛りテリヤキチキン　※右上部分
秘伝のテリヤキソースを絡めた鶏もも肉を贅沢に2倍盛りにした、大満足のボリュームピザ。

■トマトクリームソースの味わいも加わった『究極のマルゲリータクォーター』

イタリア産水牛モッツァレラを使用した人気の「究極のマルゲリータ」が、この冬さらに贅沢にリニューアル。北海道産マスカルポーネを使ったトマトクリームソースが加わり、クリーミーで上品な味わいの4種を食べ比べできます。



イタリア産水牛のモッツァレラを使用！
究極のマルゲリータクォーター
M：2,990円～／L：4,820円～

生ハムの贅沢マルゲリータ ～トマトクリーム仕立て～　※左下部分
北海道産マスカルポーネをブレンドした上品なトマトクリームソースに、水牛モッツァレラや生ハム、トマトをのせた、バジルの香りが引き立つ華やかな一枚。

フレッシュマッシュルームのマルゲリータ ～トマトクリーム仕立て～　※右下部分
国産ブラウンマッシュルームの豊かな香りと、水牛モッツァレラのまろやかさが調和した上品な味わい。

水牛モッツァのプレミアムマルゲリータ　※左上部分
セミドライトマトソースの凝縮した旨みが広がる、トマトの美味しさを堪能できる一枚。

マルゲリータブッファラ　※右上部分
トマトとバジル、水牛モッツァレラのシンプルな組み合わせで、素材本来の美味しさをダイレクトに楽しめます。

冬限定の贅沢ピザで、特別なひとときを

海の幸を楽しむ「至高」、肉を極めた「匠」、そしてマルゲリータの「究極」。
あたたかな食卓を囲んで、ピザーラの贅沢なごちそうピザをお楽しみください。

※価格はすべて税込です　※生地タイプにより価格が異なります　※販売期間・価格は予告なく変更する場合がございます　※写真はイメージです