

News Release



2026年2月5日

株式会社フォーシーズ

《ピザーラ地産地消プロジェクト》大分県産食材を使用した「県産県消」の取り組み 『大分白ねぎのテリネギ』をJリーグ大分トリニータ開幕戦で販売！

2026年2月8日(日)にクラサドーム大分で初販売 以降は大分県内キッチンカーで販売予定

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、大分県産食材を使用した「県産県消」の取り組みとして、ご当地ピザ『大分白ねぎのテリネギ』を期間限定で販売いたします。本取り組みは、ピザーラが全国各地で展開している「ピザーラ地産地消プロジェクト」の一環として実施するもので、地域で生産された食材を活用し、その魅力を発信することを目的としています。

■継続的な「県産県消」の取り組みとして展開

今回の大分県での取り組みは、一過性の企画ではなく、大分県産食材の活用を通じて、年間を通した展開を見据えた継続的な取り組みです。

冬・春・夏・秋それぞれの季節に合わせた県産食材を活用し、ご当地ならではのピザを商品化。キッチンカーによるイベント出店や移動販売を通じて、大分県産食材の魅力を県内外へ発信してまいります。

■大分県産「大分白ねぎ」「味一ねぎ」の魅力

今回使用する食材は、大分県宇佐・国東半島エリアを中心に生産されている「大分白ねぎ」と、大分県産小ねぎブランド「味一ねぎ」です。

大分白ねぎは、甘みが強く、白い部分が長くハリがあるのが特徴の大分県を代表するブランド野菜。味一ねぎは、香りが高く、シャキッとした歯ごたえとやさしい甘みが特徴で、さまざまな料理に親しまれています。

■県産県消ピザ『大分白ねぎのテリネギ』

大分県産食材の魅力をより多くの方に伝える「県産県消」の取り組みの一環として、試作を重ねて完成したのが、ご当地ピザ『大分白ねぎのテリネギ』です。

『大分白ねぎのテリネギ』は、ふんだんにトッピングした大分白ねぎの甘みと、味一ねぎの爽やかな香りが調和し、ピザーラで人気のテリヤキチキンの旨み、特製テリヤキソースの香ばしさが一体となった、今だけ・ここだけで味わえる一枚です。

大分県産食材の美味しさを存分に楽しめる地産地消ならではの限定ピザを、ぜひこの機会にお楽しみください。

■Jリーグ開幕戦での初回販売を皮切りに展開

『大分白ねぎのテリネギ』は、2026年2月8日(日)に開催されるJリーグ大分トリニータ開幕戦(クラサドーム大分)での販売を初回として提供いたします。

※以降の販売については、大分県内でのキッチンカーによる移動販売を予定しており、販売スケジュールはフォーシーズ公式サイトにて随時公開いたします。

https://www.four-seeds.co.jp/brand/pizzala_caravan#schedule



※写真はイメージです

■商品概要

商品名：大分白ねぎのテリネギ

販売開始日：2026年2月8日(日)

価格：ホールピザ(Pサイズ 直径22cm・6カット) 2,300円

ハーフピザ(3カット) 1,200円

販売場所：クラサドーム大分 ※Jリーグ大分トリニータ開幕戦

※会場では、マルゲリータ、熟成サラミピザなども販売予定です。

※寄付について：

本商品の売上的一部分(ホールピザ1枚につき50円、ハーフピザ1枚につき25円)を、「令和7年11月18日 大分市佐賀関大規模火災義援金」として寄付いたします

■「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、55業態1,356店舗(2026年2月2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はこちら！ https://www.four-seeds.co.jp/brand/pizzala_caravan