

《ピザーラ地産地消プロジェクト》 埼玉県桶川市産「男気トマト」を使用 『THE・男気マルゲリータ』誕生！

第29回桶川べに花まつりで販売開始 今後は桶川市を中心としたイベントでも展開予定

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、埼玉県桶川市の手島農園が生産する「男気トマト」を使用した地産地消ピザ『THE・男気マルゲリータ』を開発いたしました。本商品は、2026年6月20日(土)・21日(日)に開催される「第29回桶川べに花まつり」にて販売いたします。

■お客様相談室への一通のメールから始まった取り組み

今回の取り組みは、埼玉県桶川市でオリジナルブランド「男気トマト」を生産する手島農園代表の手島孝明様から、ピザーラお客様相談室へ届いた一通のメールがきっかけとなりました。

商品開発担当者が実際に農園を訪問し、栽培方法やトマトづくりへの想いを伺う中で、その美味しさはもちろん、生産者の皆様の情熱やこだわりにも共感。地域の魅力ある食材をより多くの方へ届けたいという想いから、地産地消ピザの開発がスタートしました。

■手島農園が育てる「男気トマト」

手島農園の「男気トマト」は、植え付け後は水を与えない“無かん水栽培”で育てられています。

“無かん水栽培”で育てることで、甘みと旨みが凝縮された濃厚な味わいが特長です。

今回は男気トマトの中でも、ピザーラが日頃から使用している品種でもある「桃太郎トマト」を使用し、商品開発を行いました。

■男気トマトを主役にした『THE・男気マルゲリータ』

『THE・男気マルゲリータ』は、男気トマトの持つ美味しさを最大限に活かすために開発した地産地消ピザです。

ピザーラでは、男気トマトの味わいをシンプルに楽しんでいただくため、王道のマルゲリータスタイルを採用。フレッシュな男気トマトを店内で角切りにしてたっぷりトッピングし、トマト本来の味を引き立てるため、フランス産グランドの塩をひとつまみ加えました。

さらに、水牛モッツアレラ、エキストラバージンオリーブオイル、フレッシュバジルを合わせることで、素材それぞれの個性が引き立つプレミアムな一枚に仕上げています。

みずみずしい男気トマトの濃厚な味わい、水牛モッツアレラのまろやかなコク、爽やかなバジルの香りが重なり合う、この時期ならではの特別なマルゲリータです。

■桶川市長へ完成報告を実施

『THE・男気マルゲリータ』の完成報告と試食提供のため、桶川市役所を訪問いたしました。

桶川市産「男気トマト」の魅力を活かした地産地消ピザとして、市長をはじめ、市職員や報道関係者の皆様にご試食いただきました。

また、第29回桶川べに花まつりで販売することも併せてご報告いたしました。



PIZZA-LA JAPAN STANDARD 地産地消プロジェクト

埼玉限定

桶川市産男気トマト使用! トマトの旨みあふれる贅沢ピザ!!

THE・男気マルゲリータ

男気トマト・水牛モッツアレラ・フレッシュバジル・バルメザンチーズ・4種類のナチュラルチーズ・オニオン・フランス産グランドの塩・エキストラバージンオリーブオイル・トマトソース

男気トマト

桶川市の手島農園で、無かん水栽培により旨みを凝縮して育てられた男気トマト。甘み・酸味・香りのバランスに優れ、濃厚な味わいが特徴です。



■第29回桶川べに花まつりで販売

【商品名】

THE・男気マルゲリータ

【販売価格】

1ピース 600円(税込)

【販売日時】

2026年6月20日(土)・21日(日)9:30～16:00

【販売場所】

道の駅べに花の郷おけがわ

(埼玉県桶川市大字川田谷4324-1)



『THE・男気マルゲリータ』は、第29回桶川べに花まつりでの販売を皮切りに、今後は男気トマトの旬の時期に合わせ、桶川市を中心とした各種イベントでの販売・展開を予定しております。

ピザーラは今後も地域の魅力ある食材を活用した地産地消の取り組みを通じて、生産者の皆様とともに地域の魅力を発信してまいります。

■「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、56業態1,355店舗(2026年6月8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

※写真はイメージです