

新潟県×ピザーラ！「新潟産えだまめ」の魅力をピザで発信

『PIZZA-LA×えだまめ県、新潟。コラボ号』が始動

8月26日(水)新潟県庁で記者発表 メディア向け試食提供・地産地消ピザの販売も実施

地産地消ピザ2種を県内イベント等で順次販売

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、新潟県と連携し、県推進ブランド品目「新潟産えだまめ」のブランド定着と消費拡大を図る取り組みとして、県内で開催されるイベント等で『新潟産えだまめたっぷりのもちもち明太クリームピザ』『新潟産えだまめが主役の和風テリヤキピザ』を順次販売いたします。

また、出店に使用するキッチンカーを『PIZZA-LA×えだまめ県、新潟。コラボ号』と銘打ち、新潟産えだまめの美味しさをピザでお届けします。2026年8月26日(水)には、新潟県庁正面玄関前で、新潟県と株式会社フォーシーズによる記者発表を実施し、メディアの皆様への試食提供を行います。記者発表後は、地産地消ピザ2種を販売いたします。

■長岡市・JAえちご中越様との商品開発から、新潟県との連携へ

本企画の原点は、新潟県で地元食材を活かしたご当地ピザを開発したいという、ピザーラ店舗スタッフの想いでした。長岡市役所様への相談をきっかけにJAえちご中越様をご紹介いただき、長岡産枝豆を使った2種類の地産地消ピザを開発。2026年7月11日(土)にアオーレ長岡で開催された「えだまめマルシェ」で販売を開始しました。



今回、その活動をさらに広げ、新潟県とともに県推進ブランド品目「新潟産えだまめ」のブランド定着と消費拡大を目指します。地域食材を活かしたピザーラの商品開発力と、各地へ出店できるキッチンカーの機動力を活かし、ピザという新たな食べ方を通じて、新潟県が誇る枝豆の美味しさをより多くの方へお届けしてまいります。

■全国有数の枝豆産地「えだまめ県、新潟。」

新潟県は枝豆の作付面積が全国第1位を誇る、日本を代表する枝豆の産地です。

一方で、全国への出荷量は第7位となっており、県内での消費量が非常に多いことから、枝豆が県民にとって身近な食文化として親しまれていることがうかがえます。

こうした新潟ならではの枝豆文化に着目し、ピザーラでは枝豆を主役にした地産地消ピザを開発しました。今回は新潟県との連携により、県内各地での販売を通じて「新潟産えだまめ」の美味しさと新たな楽しみ方を発信していきます。



■自然な甘みと食感を楽しむ！「新潟産えだまめ」を味わう2種類



『新潟産えだまめたっぷりのもちもち明太クリームピザ』
マスカルポーネチーズを合わせた明太クリーミーソースをベースに、新潟産えだまめと切り餅を組み合わせました。枝豆の自然な甘みに、切り餅のもちもちとした食感と明太クリームのまろやかなコクが重なります。枝豆の鮮やかな彩りも映える、和と洋の美味しさを一度に楽しめるピザです。



『新潟産えだまめが主役の和風テリヤキピザ』
深みのある甘みとコクが特長の焦がしオニオン醤油ソースをベースに、ジューシーなテリヤキチキンを合わせ、新潟産えだまめをたっぷりトッピングしました。枝豆の自然な甘みと食感に、テリヤキチキンの旨みと香ばしい海苔の風味が重なり合う和風ピザです。

■新潟県庁での記者発表・試食提供・販売

【日時】 8月26日(水)

記者発表: 午前11時15分～午前11時45分

販売: 午前11時45分～午後1時30分頃

【会場】 新潟県庁 正面玄関前

【内容】 記者発表: 株式会社フォーシーズおよび新潟県からの説明、メディア向け試食提供等

販売: 地産地消ピザ2種

※キッチンカー『PIZZA-LA×えだまめ県、新潟。コラボ号』出店



■県内イベント等への出店予定

新潟県庁での販売を皮切りに、県内で開催されるイベント等へキッチンカーまたはブースで出店し、2種類の地産地消ピザをお届けします。

8月30日(日)

24時間テレビチャリティーイベント長岡会場 ※ブース出店

9月4日(金)～9月6日(日)

ザ・ビール展 in 長岡 2026 ※ブース出店

10月17日(土)～10月18日(日)

ながおかクオーレまつり 2026 ※ブース出店

西山クラフトビールまつり ※キッチンカー出店

※写真はイメージです

■「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1,352店舗(2026年8月10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。

地方自治体・団体、JA・JF、生産者、教育機関、地元企業、地域メディアなどと連携しながら、その土地ならではの食材を選び、商品開発・販売を行っています。

【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、北海道から沖縄まで移動販売やイベント出店を行う中で、出店地域の皆様からのご要望を受け、地元の特産物を使ったピザを開発するようになりました。

現在では、地元食材の消費と地域振興への貢献を目的に、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、地域イベントでの地産地消ピザのお披露目など、各地の皆様とともに活動を広げています。

地域ならではの食材をピザーラのピザに仕立て、その土地でお届けすることで、生産者や地域食材をより多くの方々に知っていただくきっかけづくりを目指しています。

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」を展開し、北海道から沖縄まで、全国のスーパーマーケット、ホームセンター、道の駅、イベント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いう思いから始まった活動です。

また、この機動力を活かし、災害時など炊き出し支援が必要とされた際には現場へ向かうなど、社会貢献活動にも活用しています。



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