

大分県だけで食べられる！『大分かぼすの大海老のガーリックシュリンプ』登場 「大分白ねぎ」「大分にら」に続く“県産県消”第3弾は「大分かぼす」！

10月31日(土)から大分県内のイベントやピザーラキッチンカーで販売開始

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、大分県が推進している「県産県消」の活動に協力し、大分県産「大分かぼす」を使用したご当地ピザ『大分かぼすの大海老のガーリックシュリンプ』を開発いたしました。

2026年10月31日(土)から大分県内3会場のピザーラキッチンカーで販売し、その後も大分県内のキッチンカーで約4か月間の販売を予定しています。

■大分県産食材を季節ごとに！年間を通して取り組む「県産県消」



ピザーラでは「ピザーラ地産地消プロジェクト」の一環として、大分県が推進する「県産県消」の活動に協力し、年間を通して大分県産食材を活用した商品展開を進めています。

第1弾の「大分白ねぎ」、第2弾の「大分にら」に続き、第3弾では大分を代表する特産品のひとつ「大分かぼす」に着目。季節ごとの県産食材をピザーラならではの一枚に仕立て、その美味しさを発信してまいります。

『大分かぼすの大海老のガーリックシュリンプ』

※画像はイメージです



■全国シェア約99%！爽やかな香りとまろやかな酸味の「大分かぼす」

かぼすの生産量全国第1位を誇る大分県。2022年産では、全国のかぼす生産量の約99%を大分県産が占めています。

「大分かぼす」は、爽やかで豊かな香りと、レモンやすだちと比べてまろやかな酸味が特長。果汁も豊富で、大分県内では焼き魚や唐揚げ、天ぷら、刺身、鍋物など、さまざまな料理に搾って親しまれています。

※全国シェアは2022年産。大分県カボス振興協議会、大分県果樹農業振興計画による



■ピザーラの人気ピザに、大分かぼすをキュッ！大分ならではの「ご当地ピザ」が誕生

商品開発のきっかけとなったのは、ピザーラで人気の『大海老のガーリックシュリンプ』。ぷりっとした大海老にガーリックソースを合わせ、仕上げにレモンを搾って楽しむ同商品から、「大分かぼすも相性が良いのでは」と開発がスタートしました。

『大分かぼすの大海老のガーリックシュリンプ』は、ぷりっとした大海老に、醤油や塩麹を隠し味に使ったピザーラオリジナルのガーリックソースを合わせ、マヨネーズ、ズッキーニ、オニオンをトッピング。

別添えの生の大分かぼすを食べる直前にキュッと搾れば、まろやかな酸味と爽やかな香りが、大海老の美味しさとガーリックソースのコクを引き立てます。

■10月31日から大分県内3会場へ！ピザーラキッチンカーで販売

① 2026年10月31日(土) 秋のワンちゃん大集合

会場:くじゅう花公園 販売時間:10:00~16:00

② 2026年11月1日(日) 大分大学 学園祭「蒼稜祭」

会場:大分大学旦野原キャンパス 販売時間:10:00~18:00

③ 2026年11月3日(火・祝) 2026/27明治安田J2リーグ 第15節 大分トリニータ vs ヴァンラーレ八戸

会場:クラサドーム大分 販売時間:10:00~14:00

【上記3会場での販売商品・価格】

『大分かぼすの大海老のガーリックシュリンプ』 ※Pサイズ・クリスピー生地のみ販売

・ホール:2,700円(税込)

・ハーフ:1,450円(税込)

■その後も大分県内のピザーラキッチンカーで約4か月間販売予定

3会場での販売後も、『大分かぼすの大海老のガーリックシュリンプ』を大分県内のピザーラキッチンカーで約4か月間販売する予定です。

『大分かぼすの大海老のガーリックシュリンプ』

Mサイズ:3,200円～(税込)

Lサイズ:5,280円～(税込)

※生地タイプ等により価格が異なります。※販売場所・販売期間は変更となる場合がございます。

また今後、大分県内のキッチンカーでは、『大分かぼすの大海老のガーリックシュリンプ』を含む、大分県限定のご当地クォーターピザも販売予定です。

販売スケジュールは、フォーシーズ公式サイト「ピザーラキャラバン」にて随時ご案内いたします。

【全国のピザーラキャラバン 最新スケジュール】

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

■「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1,357店舗（2026年10月19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59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