

「ピザーラ 新商品研究会」発足！ 初の実施結果レポート 新食感の「#食べなきゃわからないピザ」

2024年2月27日(火) 都内某所にて開催

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区南青山 社長:浅野幸子)が展開する宅配ピザ「PIZZA-LA」は、2024年2月27日(火)に、都内某所にて「ピザーラ 新商品研究会」を発足。ピザーラユーザーの方を招いて、研究会を初開催いたしました。

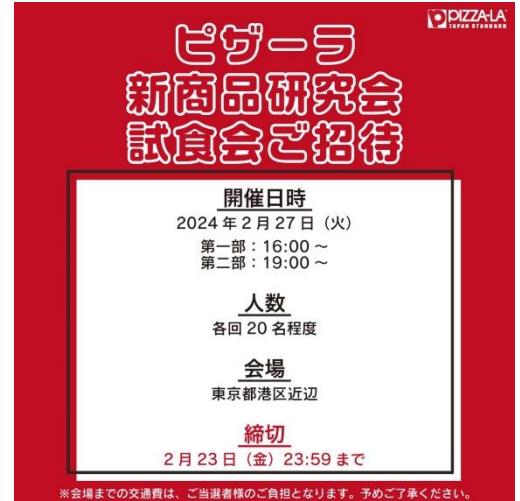
■「ピザーラ 新商品研究会」の発足

初の「ピザーラ 新商品研究会」の実施はピザーラ公式Xで告知し、ご応募いただいた中から抽選で選ばれた方にお越しいただきました。

ピザーラ春の新商品「とろけるビーフのよくばりクォーター」にラインナップしているピザ「とろけるビーフとマスカルポーネ」の表現について、チラシやテレビCMでは「新食感」と表現していますが、皆様のいろいろなご意見をお聞きしたい！と、今回「新商品研究会」を実施しました。

「ピザーラ 新商品研究会 試食会」概要

【日時】 2024年2月27日(火)
【試食商品】 とろけるビーフとマスカルポーネ
【参加人数】 計37名 (一部:17名 二部:20名)



ピザーラ
新商品研究会
試食会ご招待

開催日時
2024年2月27日(火)
第一部:16:00~
第二部:19:00~

人数
各回20名程度

会場
東京都港区近辺

締切
2月23日(金)23:59まで

※会場までの交通費は、ご当選者様のご負担となります。予めご了承ください。

Xで募集しました

<https://twitter.com/pizzala.jp/status/1760153886629974317>

■平日にもかかわらず大盛況！

当日は冷たい強風が吹きつける中、「職場のみんなに見送られてきました！」とご挨拶くださる方など、「発売前の新商品を試してやるぞ！」の意気込みを持った方々ばかり。

ピザーラからは事業本部の光岡、商品開発本部の大坪が今回の趣旨説明と、皆様からのご質問にお応えしました。



初の試み、「新商品研究会」



メディアのご取材でもよく対応する二人

質疑応答では食材や分量、ビーフの調理法や部位まで、あらゆる質問が飛び出し、メディアの取材にも慣れている光岡・大坪でも驚くほど、積極的に興味を持っていただきました。

ピザーラからも「フィリングという言葉は伝わりやすいですか?」「野菜の風味は感じますか?」などお伺いし、試食が進む中で各テーブルを回って来場者の皆様とお話させていただくうちに、グルメ情報まで交換し合うなど、貴重なご意見や気づきをいただくことが出来ました。

開始当初は真剣にピザに向き合っていた参加者の皆さんも、食べ進めるうちに隣席の方と感想を述べ合うなど、ピザ好き・ピザーラファンという共通点でコミュニケーションが広がり、和やかで楽しい会となりました。

改めて、ご来場の皆様はもちろん、ご応募いただきながらご参加いただけなかった皆様にも感謝申し上げます。

■「とろけるビーフとマスカルポーネ」のキャッチコピーは！？

ピザにとろける!! ビーフのピザを作りました

ピザが大好き、こだわりの詰まったおいしいビーフのピザを発売したいと考え、新商品を開発しましたが、なかなかこのおいしさを表現できず...

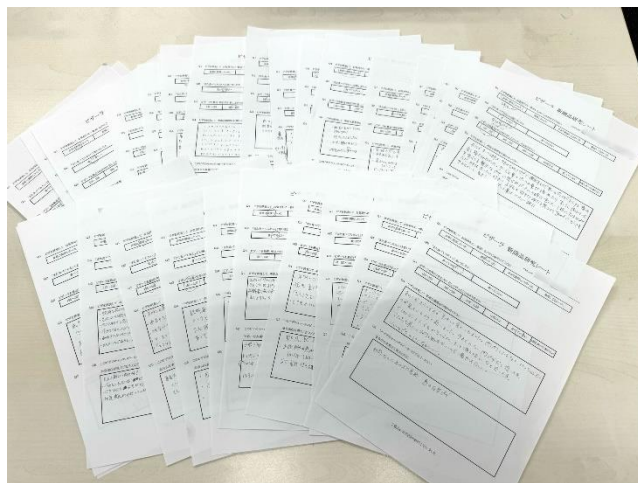
“食べなきゃわからないピザを作っていました”

商品名は「とろけるビーフとマスカルポーネ」。溢れ出す牛肉の旨み、クリーミーなマスカルポーネチーズ、野菜の自然な甘みを味わえる、この春の新商品です。

一筆のこだわりは、特製のビーフフィリング!! 牛肉を3種の葉「セラタ」、アオシロ、アオタマシロ、ブラックオリーブ、野菜やチャツネと共に、赤ワインで丁寧に煮込み、旨みをそのまま閉じ込めるように特製のフィリングです。

トッピングされた特製ビーフフィリングが、ピザラ専用のデュアルチーズで焼き上げたピザにとけ込み、食べた瞬間からとろけるように口に広がる牛肉の旨みをお楽しみいただけます。

北海道産マスカルポーネのほんのりミルクィなコクと、どっしり味わい深いビーフの旨みの幸せなマリージュをぜひお楽しみください。



アンケートでは**97%が「美味しかった」、94%が「また食べたい」と**回答いただき、「見た目にも華やかで春らしい」「**クリーミーだけどしつこくない**」「**想像していたよりガッツリ系ではない、上品な味わい**」などの感想が多く寄せられました。ビーフの肉々しさだけでなく、野菜の美味しさも感じられるからという理由で、「ビーフとキノコの味わいピザ」などの方が良いのではというご意見など、キャッチコピーについても様々なアイデアをいただきました。お寄せいただいたご意見やキャッチコピーをもとに、この「#食べなきゃわからないピザ」の味わいを、今後のピザラからの発信に活用させていただく予定です。

お集まりいただいた皆様には「新商品研究会」のメンバーとして会員証をお渡ししました。ピザラはこれからも、研究会の会員をもっと増やし、新商品について研究を進める会として多くの方にご参加していただけるよう、計画してまいります。



ご試食頂いた 「とろけるビーフとマスカルポーネ」 P: 2,480円 / M: 2,880円 / L: 4,600円

溢れ出す牛肉の旨み、クリーミーなマスカルポーネチーズ、野菜の自然な甘みを味わえる、この春の新商品。牛肉を3種の茸やブラックオリーブ、野菜やチャツネと共に、赤ワインで丁寧に煮込み、その旨みをそのまま閉じ込めるよう調理した特製のフィリングをピザにトッピング。とろけるように口に広がる牛肉の旨みをお楽しみいただけます。北海道産マスカルポーネのほんのりミルクィなコクと、どっしり味わい深いビーフの旨みが堪能できる一枚です。



今回の新製品をラインナップした新しいクォーターピザ 「とろけるビーフのよくばりクォーター」 M: 2,138円 / L: 3,440円

とろけるビーフの旨みとマスカルポーネチーズのコクが楽しめる「とろけるビーフとマスカルポーネ」、定番メニューで人気No.1の「テリヤキチキン」、とNo.2の「マルゲリータ」、みんな大好きなサラミが楽しめる「THEミックスピザ」と、お子様から大人まで大満足のバリエーション豊かな4種類のピザが一枚に集結したクォーターピザ。

※価格は全て税込です ※販売期間・価格は予告なく変更する場合がございます ※商品写真はイメージです