



ドミノ史上初の試み！アジアンフレーバー「トムヤムクン」をピザにしちゃいました！



世界のグルメをクワトロ1枚に凝縮！「夏のクワトロ」

タイのトムヤムクン・アメリカのケイジャンチキン・韓国の高麗カルビ・スペインのイベリコ豚のトマトソース
2015年6月15日(月)～9月上旬まで・期間限定

株式会社ドミノ・ピザ ジャパン(代表取締役社長：スコット・オルカー/本社：東京都千代田区、以下ドミノ・ピザ)が展開する、日本で最初のデリバリーピザチェーンドミノ・ピザは、2015年6月15日(月)～9月上旬までの夏期間限定で、「夏のクワトロ」を販売いたします。

■世界3大スープのひとつ！すっぱ辛い味が人気のトムヤムクンをピザにしました！ ナスやほうれん草、マヨネーズなどドミノ・ピザ流ピザにアレンジ！

ドミノ・ピザは1960年アメリカのミシガン州で生まれたピザブランドで、現在世界70以上の国と地域で10,000店舗以上を展開しています。この度、「夏のクワトロ」から新発売となる「トムヤムクン」は、本場タイのドミノ・ピザでも商品化されていない、東南アジアを代表するトムヤムクンをピザに落とし込んだ、まさにドミノ・ピザの挑戦とも言える商品です。

エビのエキスがたっぷり詰まったトムヤムクンソースをベースに、トッピングには、グリルナスやマッシュルーム、トマトソース、マヨネーズなどをセレクト。ソースとこだわりぬいたトッピングの組み合わせで、ピザなのにトムヤムクン！という、独特な風味が味わえる、すっぱ辛いピザに仕上げました。

その他にも、アメリカのケイジャンチキンをピザに落とし込んだスパイシーな「ケイジャンチキン」、肉汁あふれるジューシーなカルビをピリ辛ダレで豪快に焼き上げた韓国風の「高麗カルビ」、スペインのイベリコ豚をトマトソースで仕上げた「イベリコ豚のトマトソース」で、世界のグルメを味わえる1枚にまとめました。

■ドミノ・ピザ ヘビーユーザーも認めた！新食感！ふわもち生地「ハンドトス」にリニューアル！

1985年の創業以来愛されてきたドミノ自慢のピザ生地が、さらなるおいしさへの進化を遂げました。ピザにとって生地はおいしさを決める重要な素材です。ドミノ・ピザでは、お客さまのさらなる「おいしい！」のために、生地を進化させることを決断。熟練のスタッフが試行錯誤を繰り返して作り上げました。さらに、ドミノ・ピザヘビーユーザーの皆さまに何度も試食いただき、究極のおいしさを追求。改良を重ね、ようやく誕生したのがこの度の新生地「ハンドトス」です。「ハンドトス」は、生地全体がふわっとした柔らかさと、もちっとした食感を兼ね備えた新食感で、時間が経っても生地が固くならず、耳までふわもち食感が続きます。お客さまのために日々前進しつづけるドミノのおいしさをぜひお楽しみください。

■夏のクワトロ 商品概要

- 商品名 : 夏のクワトロ
- 販売期間 : 2015年6月15日(月)～9月上旬まで
- 販売価格 : Mサイズ ¥2,450(税抜)、Lサイズ ¥3,700(税抜)
- トッピング : トムヤムクン、ケイジャンチキン、高麗カルビ、イベリコ豚のトマトソース

■じっくり味わいたい各種トッピングの夏商品

●販売期間 : 2015年6月15日(月)~9月上旬まで



トムヤムクン

酸味と辛味がほどよく絡み合う特性ソースを使用！
Mサイズ ¥2,450(税抜き) Lサイズ ¥3,700(税抜き)
トムヤムクンソース、大エビ、グリルナス、ほうれん草、マッシュルーム、マヨネーズ、トマトソース



ケイジャンチキン

あとをひくスパイシーなおいしさがたまらない！
Mサイズ ¥2,450(税抜き) Lサイズ ¥3,700(税抜き)
ケイジャンチキン、ピーマン、チェリートマト、トマトソース



夏のハーフ&ハーフ

Mサイズ ¥2,450(税抜き) Lサイズ ¥3,700(税抜き)
トムヤムクン、ケイジャンチキン

ひらけ、おいしさ。日本で最初のデリバリーピザチェーン ドミノ・ピザ

ドミノ・ピザは、日本で最初のデリバリーピザチェーンとして、1985年9月30日にその歩みをスタートしました。以来、常にひとつ先の未来を見据えながら、ドミノ・ピザがなすべきことは何かを自らに問い、いくつもの挑戦を続けてきました。そして、ピザデリバリー用バイク、ネット注文、ピザトラック、スマホアプリなど革新的なアイデアで市場を牽引しています。私たちが目指してきたのは、家族や恋人、友だちと過ごすひとときを、もっと幸せにすること。だから、味も素材もとことんこだわって、とびきりおいしい1枚を真心こめてつくっています。「ひらけ、おいしさ。」をスローガンに、今日も、そしてこれからもお届けしていきます。箱を開けたらじまる幸せの時間を。www.dominos.jp/brand/