



Domino's Media Release

2022年7月22日
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

夏の新作に静岡県産わさびの茎を採用！ ピザにわさびはドミノ・ピザ史上初！

静岡県産の「本わさび」がピザになって全国 935 店舗で販売

7月22日、静岡で開催した発売記念発表会は、本わさびで盛り上がる！

株式会社ドミノ・ピザ ジャパン(代表取締役：ジョシュア・キリムニック、本社：東京都千代田区)が展開する国内 No.1 シェアを誇る宅配ピザチェーン ドミノ・ピザは、『クワトロ・産直ドミノ』シリーズ第 2 弾として、『夏のクワトロ・産直ドミノ』を 2022 年 7 月 4 日 (月) に発売しました。『夏のクワトロ・産直ドミノ』には、静岡県産の本わさびを採用し、全国 935 店舗 (7 月 22 日現在) で、お客様に提供しています。ピザにわさびを使うのは、ドミノ・ピザ史上初めてです。

7 月 22 日 (金) には、この発売を記念して、静岡県内のドミノ・ピザ 静岡北安東店にて、本わさびの産地である静岡から、生産者の方と共に地元食材の魅力を全国に発信する「発売記念発表会」を実施し、盛況のうちに終了しました。



静岡県産本わさびが、『夏のクワトロ・産直ドミノ』になって全国の食卓へ！

静岡の清流で育った「本わさび」をソースにして贅沢に使用

ドミノ・ピザは、2022 年 7 月 4 日 (月) より、『クワトロ・産直ドミノ』シリーズの第二弾として『夏のクワトロ・産直ドミノ』を期間限定で販売しています。『クワトロ・産直ドミノ』シリーズは「ニッポンの食材で未来をつくる。」をキャッチコピーに日本全国のこだわり食材を使った、4 つの味が 1 枚で楽しめるクワトロ・ピザです。

『夏のクワトロ・産直ドミノ』では、①陸奥湾産ホタテのアヒージョ、②十勝産ピュアホワイトコーンソース&枝豆、③静岡県産本わさびソース&炭火焼ビーフ、④徳島県産阿波尾鶏&レモン、の夏らしさ満載の 4 つの味を楽しめます。

「静岡県産本わさびソース&炭火焼ビーフ」は、炭火香るジューシーなビーフとチーズ、それにシャキシャキした食感がアクセントの静岡県産本わさびの茎を使用したソースをトッピングしたピザです。富士山のふもとの清流で育てられた本わさびは辛

さの中にも爽やかさが感じられます。チーズとビーフというパンチのある食材の組み合わせに、静岡県産本わさびをソースにして合わせ、サッパリとした夏らしい味わいにまとめました。

ドミノ・ピザ史上初の本わさびを使ったピザに、生産者も絶賛！

素材の魅力を最大限に引き出した、贅沢な味わいを感じられるピザ

『夏のクワトロ・産直ドミノ』の発売を記念して、7月22日（金）に静岡県内のドミノ・ピザ 静岡北安東店にて開催した発表会では、本わさびソースの生産者をお招きし、さらにドミノ・ピザの商品開発担当者も登壇して、静岡の地から全国へ向けて、静岡県産本わさびの魅力についてたっぷりトークを繰り広げました。

登壇者によるトークのハイライトをご紹介します。

株式会社ドミノ・ピザ ジャパン マーケティング部 メニューイノベーション課 課長

大山 幸恵 コメント

『夏のクワトロ・産直ドミノ』に、静岡県産本わさびを使用することができ、今日こうして生産者の皆さまと共に、美味しさの魅力を発信できること、大変嬉しく思います。

ドミノ・ピザで、わさびを使ったピザを商品化したのは、今回が初めてです。

日本の夏を表現するのに、日本の食文化に根付いた本わさびを使用して、爽やかさを出したいと構想しました。静岡県産の水わさび（沢わさび）の茎をソースにして、炭火焼ビーフと合わせることで、わさびの辛さとシャキシャキ感が味わえます。辛さの中にも爽やかさの感じられるさっぱりと夏らしい味わいに仕上げました。ここ静岡はもちろん、全国の皆さまに、ドミノが自信を持ってお届けする美味しいピザを召し上がっていただきたいです。」



万城食品 広域営業1課 / 廣瀬 太一氏 コメント

「創業 70 周年を迎える万城食品にて、日本を代表する香辛料のわさびの魅力にひかれて日々仕事に取り組んでいます。ドミノ・ピザが、水わさび（沢わさび）をピザに採用すると聞いた時に、わさびの可能性は無限大だと感じました。

水が命の本わさびの栽培には、夏でも低い水温を保つ清らかな水が必要で、限られた場所でしか栽培ができません。静岡の本わさびは、山間地の湧き水や清流で大切に育てられています。

静岡が誇る本わさびの美味しさを、是非全国の方々にも味わってみたいですし、そして、新しい食材との組み合わせや新しい食習慣の創出を目指し、皆様の食卓をよりいっそう美味しく楽しくしていきたいと思っています。」



ドミノ・ピザ 静岡北安東店 ストア・マネージャー / 牧野 咲果 コメント

「静岡県静岡市出身です。子どもの頃は苦手だったわさびも、いつからか好きになりました。伊豆のワサビ田にも行ったことがあります。

静岡自慢の本わさびは、爽やかな辛さなので、わさびに苦手意識がある方にも是非味わっていただきたいです。たっぷり愛情をこめて育てていただいた生産者の皆様の熱い想いをきちんと受け継ぎ、一枚一枚手作りの美味しいピザにして、お客様にお届けしてまいります。」



『夏のクワトロ・産直ドミノ』商品概要

『クワトロ・産直ドミノ』は、ドミノ・ピザの新プロジェクトとして、「ニッポンの食材で未来をつくる。」をコンセプトに、素材と品質にこだわった日本各地の新鮮な地元食材をふんだんに使用したシリーズです。

シリーズ第2弾となる『夏のクワトロ・産直ドミノ』では、夏らしさいっぱいの4つの味を楽しめます。



商品名：夏のクワトロ・産直ドミノ

販売期間：2022年7月4日（月）～8月21日（日）

価格（税込）：【デリバリー】Mサイズ：3,000円 / Rサイズ：3,599円 / Lサイズ：4,200円

【お持ち帰り半額】Mサイズ：1,500円 / Rサイズ：1,799円 / Lサイズ：2,100円

概要：①徳島県産阿波尾鶏&レモン ②十勝産ピュアホワイトコーンソース&枝豆
③陸奥湾産ホタテのアヒージョ ④静岡産本わさびソース&炭火焼ビーフの4種類を1枚で楽しめます。
※4種類の味は、それぞれ単体でもご購入いただけます。

特設ページ：<https://www.dominos.jp/sanchoku>

産直ドミノ基金で、ニッポンの一次産業の「今」と「未来」を応援します

ドミノ・ピザは、食に携わる企業です。だからこそ、日本の農業の今と未来の発展に貢献していきたい。そんな思いから、一般社団法人産直ドミノ基金を2022年4月に設立しました。

「産直ドミノ・クワトロ」をお買い上げいただくと、1枚につき10円を、社会や環境問題の改善に取り組む生産者の活動支援に充てさせていただきます。

また、ニッポンの生産者の今と未来を応援するため、社会や環境問題の改善をめざした具体的な活動をしている団体の方を助成する公募助成を実施。第1回目となる2022年度春季の公募助成の受付を行い、近々、助成先団体を決定・発表する予定です。

ドミノ・ピザと一緒に、美味しいピザを食べてニッポンの農業の「今」と「未来」を応援してください。

特設ページ：<https://www.dominos.jp/sanchoku/charity>

宅配ピザのパイオニア・国内売上 No.1

ドミノ・ピザは、日本で最初の宅配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、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を続け、日本の宅配ピザ業界で売上・店舗数 No.1 として業界を牽引しています。2021年12月8日に全47都道府県への出店達成、2022年3月22日には900店舗出店を達成いたしました。私たちが目指してきたのは、いつでもどこでもピザを囲むひとときを、もっと幸せにすること。そして、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。

【クレジット表記、及び一般のお客様からのお問い合わせ先】

ドミノ・ピザ お客様ご相談窓口 MAIL : info@dominos.jp