



Domino's Media Release

2022年10月3日
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

実りの秋に各地から届いた旬の食材が1枚のピザに集結！ 『秋のクワトロ・産直ドミノ』、10月3日より期間限定発売 ～三陸産サーモン、信越産きのこ、熊本県産揚げナス、 北海道産チーズで秋の味覚を堪能しよう！～

株式会社ドミノ・ピザ ジャパン(代表取締役：ジョシュア・キリムニツク、本社：東京都品川区、以下：ドミノ・ピザ)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、2022年10月3日(月)より、『クワトロ・産直ドミノ』シリーズの第3弾として『秋のクワトロ・産直ドミノ』を期間限定で販売します。

『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クワトロ・ピザです。『秋のクワトロ・産直ドミノ』は、①三陸産サーモン&クリーム、②信越産きのこ&バター醤油ソース、③熊本県産揚げナス&マッシュルーム、④北海道産3種のチーズ&濃厚クリームソースの、秋の味覚を堪能できる4つの味を楽しめます。



“ニッポンの秋”のおいしさをたっぷり味わえるクワトロ・ピザ

三陸産サーモン、信越産きのこ、熊本県産揚げナス、北海道産チーズをトッピング！

『産直ドミノ』シリーズ第3弾となる秋の期間限定ピザは、三陸産サーモン、信越産きのこ、熊本県産揚げナス、北海道のチーズをのせた、秋の味覚を堪能できる一枚です。

三陸の豊かな海で育った身が締まり脂もほどよく乗った「三陸産サーモン」、20年かけて理想の味・食感・香り・うま味になるように作り上げた秋の味覚を代表する「信越産3種のきのこ」、みずみずしくとろとろな食感がたまらないナスの旨味が引き出された「熊本県産揚げナス」、北海道の豊かな自然が生んだミルクィな味わいの「北海道産3種のチーズ」を使用した、日本各地の“秋”を味わえるピザをお届けします。素材と品質にこだわったピザを通じて、これまで以上にたく

さんの人に幸せを届ける一枚を、この機会にぜひご堪能ください。



【三陸産サーモン&クリーム】

三陸の豊かな自然の中で手をかけられて大切に育てられた銀ざけをスモーク加工し、北海道産牛乳を使用したクリーミーなホワイトソースと合わせました。サーモンをピザにした際の味や食べやすさを考え、最適なスライスの厚さや大きさ、スモーク加減を考案しました。海流が穏やかな三陸の海で育ち、身が締まっていて脂がほどよく乗ったサーモンの美味しさが際立つ一枚です。



【信越産きのこ&バター醤油ソース】

秋の味覚を代表する信越産きのこ3種類（新潟県産エリンギ、新潟産まいたけ、長野県産ぶなしめじ）をミックスして、たっぷりとのせました。信越産のきのこは、約1000種類の中から最良の菌を見つけ出し、20年かけて理想の味・食感・香り・うま味になるように作り上げられた、こだわりのきのこです。バター醤油ソースのコク深い味わいに、アクセントとなるアスパラの食感がたまらない一枚です。



【熊本県産揚げナス&マッシュルーム】

全国でも有数の産地である、熊本県産ナスは、その優れた品質が特徴です。今回、熊本ブランドのナスの旨みを極限まで引き出すため、揚げナスにしました。このひと手間を加えることで、ナスが他の食材の脂やうま味を吸い上げ、ベーコンやチーズとの相性も抜群となりました。みずみずしくとろとろな食感がたまらない熊本県産のナスに、スモークしたベーコンのジューシーなうまみが染み込んだ一枚です。



【北海道産3種のチーズ&濃厚クリームソース】

北海道の生乳だけを使ったカマンベール、ゴーダ、チェダーを使用した贅沢な一枚です。酪農に理想的な冷涼な気候と豊かな自然、澄んだ空気が生んだ北海道の生乳を100%使用した3種のチーズで、クリーミーな味わいのカマンベール、コク深いうまみのゴーダ、まろやかな風味のチェダーを使用しております。特製クリームソースとの組み合わせは、かつてないほどのミルクィな味わいをご堪能いただけます。



『秋のクワトロ・産直ドミノ』 概要

商品名：秋のクワトロ・産直ドミノ

販売期間：2022年10月3日（月）～11月27日（日）

価格：

【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TM】Mサイズ：1,500円、Rサイズ：1,799円、Lサイズ：2,100円

概要：①三陸産サーモン&クリーム、②信越産きのこ&バター醤油ソース、③熊本県産揚げナス&マッシュルーム、④北海道産3種のチーズ&濃厚クリームソースの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>



「秋の産直ドミノ・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。日本各地の食材が、焼きたてのピザになる。一枚の焼きたてピザが、日本の生産者を応援する。ドミノはピザで、日本の生産者と消費者をつなぎます。

■各地の食材が登場！

新CM『秋のクワトロ・産直ドミノ』、10月3日（月）放映スタート

https://youtu.be/EGfC8O_MM3g

10月3日（月）から、「産直ドミノ」シリーズの第3弾『秋のクワトロ・産直ドミノ』のCMが放映開始します！

三陸の海で育ったサーモンの、旨味

熊本の陽を浴びたナスの甘み

信越の森が生むきのこの味わい

ドミノの採れたてピザ 秋のクワトロ・産直ドミノ！



■ドミノ・ピザ公式 YouTube 生産者のこだわりストーリー公開

【秋のクワトロ・産直ドミノ】ドミノと生産者の想いがかけ合わさった最高の1枚！

<https://youtu.be/qYwRzII7Gn8>

日本各地の食材にとことんこだわり、素材を存分に活かすというドミノのプライドを掛け合わせて生まれたのが、クワトロ・産直ドミノです！

「三陸産サーモン」、「信越産きのこ」、

「熊本県産ナス」、「北海道産チーズ」の

それぞれの生産者を訪ね、「品質」に対するこだわりをお聞きしてきました。

生産者のこだわり。ドミノのプライド。は、

以下 URL からご覧いただけます。

<https://www.dominos.jp/sanchoku>



※2022年10月3日以降、当社は品質とサービスを維持し、さらには向上させるために、ウェブ、APP 経由に限り、すべての注文に対してサービス料を頂戴いたします。サービス料は、299円を上限として、ご注文金額の6%相当額とさせていただきます。

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日には全47都道府県への出店を達成、2022年3月22日には900店舗を突破しました。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