



Domino's Media Release

2022年10月5日
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

ドミノ・ピザ、秋の新作に三陸産サーモンを採用！ 三陸産の銀鮭がピザになって全国 942 店舗で販売

10月5日に発売記念発表会を宮城で開催。宮城自慢の銀鮭の魅力を全国に発信！

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：東京都品川区)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、日本全国のこだわり食材を使用した『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2022年10月3日(月)に発売しました。

『秋のクワトロ・産直ドミノ』には、スモーク加工した三陸産のサーモンを採用。全国 942 店舗※で、お客様に提供しています。※2022年9月28日時点

10月5日(水)には、本商品の発売を記念して、銀鮭の産地である宮城県内のドミノ・ピザ 五橋店にて、生産者の方ととも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。



三陸産サーモンが、『秋のクワトロ・産直ドミノ』になって全国の食卓へ！ 海流が穏やかな三陸の海で育ったサーモンを贅沢に使用

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。『秋のクワトロ・産直ドミノ』では、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、実りの秋を堪能できる4つの味を楽しめます。

「三陸産サーモン&クリーム」は、三陸の豊かな自然の中で手をかけられて大事に育てられた銀鮭をスモーク加工し、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。ピザに適した最適なスライスの厚さ・大きさ、スモーク加減など時間をかけて探り、焼き方も工夫することで、サーモンの美味しさが際立つ一枚に仕上げました。

銀鮭生産者の鈴木さんも絶賛！

“三陸産サーモン”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

『秋のクワトロ・産直ドミノ』の発売を記念して、10月5日（水）に宮城県内のドミノ・ピザ 五橋店にて開催した発表会では、ドミノ・ピザの商品開発担当者が登壇したほか、生産者の方をお招きし、宮城の地から全国へ向けて、宮城県産銀鮭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

『秋のクワトロ・産直ドミノ』に、三陸産サーモン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。海流が穏やかな三陸の海で育つサーモンは、身が締まっていて、脂がほどよく乗っています。水も澄んでいるので泥臭さもありません。

そんな魅力的な三陸産サーモンの美味しさを最大限に活かすことを考え、ピザオーブンの熱でサーモンを焼きすぎないように、チェリートマトやマヨネーズで覆っているのも、工夫した点のひとつです。ここ宮城はもちろん、日本全国の皆様に、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。」



銀鮭生産者／鈴木 太圭留氏 コメント

「宮城は、国内銀鮭生産量日本一を誇る地です。銀鮭養殖を稼業として40年以上、私自身は父から仕事を学び17年前から携わっています。

銀鮭は、その名の通り美しい銀色の魚体をしており、身の色も鮮やかなオレンジ色です。生食や加熱、スモークしても美味しく食べられ、その多様性から、最近では若い世代、特に子供や女性からの人気を得ています。今回、ピザでもその魅力が存分に活かされ、とても美味しいです。わたしたちが丹精込めて育てた銀鮭の美味しさを、是非全国の方々にも味わってみたいと思います。」



ドミノ・ピザ 五橋店オーナー／渡邊 雅人 コメント

「2016年にフランチャイジー独立を果たし、東北地区では最大のフランチャイジーとして、仙台市内の4店舗を含む、現在6店舗を運営しています。宮城県のサーモンは、いつも生食で食べていましたが、今回の『秋のクワトロ・産直ドミノ』で、ドミノのオープンで焼かれたサーモンも絶品で驚きました。

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。」



『秋のクワトロ・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3弾となる『秋のクワトロ・産直ドミノ』では、食欲の秋を彩る4つの味を楽しめます。



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™】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>



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。『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しています。第1回目となる2022年度春季の公募助成では、農林支援5団体に、総額4,861,000円を助成いたしました。第2回目の2022年秋季「産直ドミノ基金」募集も、近日中に発表予定です。

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