Domino's
Media Release

2022 年 10 月 11 日
株式会社ドミノ･ピザ ジャパン

ドミノ･ピザ秋の新作に、新潟県産のエリンギ･まいたけを採用！

新潟県産きのこがピザになって全国 944 店舗で販売

～本日（10 月 11 日）、発売記念発表会が新潟で開催終了 産直ドミノ基金の助成先から、新潟の伝統食用菊の復活を発表～

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、新潟県産のエリンギとまいたけを採用し、全国のドミノ･ピザ 944 店舗※でお客様に提供しています。また、『産直ドミノ･クワトロ』シリーズのお買い上げ 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ています。※2022 年 10 月 11 日時点
10 月 11 日（火）には、本商品の発売を記念して、きのこの産地である新潟県内のドミノ･ピザ 新潟新和店にて、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」を開催いたしました。さらに、産直ドミノ基金の助成先である新潟で伝統食用菊の栽培復活に取り組む「りゅうのひげ会」にもお越しいただき、活動の進捗をご報告いただき、盛況のうちに終了しました。

新潟県産のエリンギとまいたけが、『秋のクワトロ･産直ドミノ』になって全国の食卓へ！ 20 年かけて作り上げた理想の味･食感･香り･うま味が詰まった肉厚な信越産きのこを贅沢に使用

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。

「信越産きのこ&バター醤油ソース」は、理想の味・食感・香り・うま味になるよう 20 年かけて作り上げられた新潟県産のエリンギとまいたけを使用しています。そこに、長野県産のぶなしめじを加え、スチーム加熱後に冷凍することできのこのおいしさを閉じ込めました。3 種のきのこに北海道バターを使用したコク深いバター醤油が絡み合い、日本人好みのやみつきになる味わいに仕上げました。

生産者も絶賛！"新潟県産きのこ"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！ピザの売上金の一部を活動支援に充てる「産直ドミノ基金」では、新潟の伝統食用菊の復活を発表

『秋のクワトロ・産直ドミノ』の発売を記念して、10 月 11 日（火）に新潟県内のドミノ・ピザ 新潟新和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、新潟の地から全国へ向けて、新潟県産きのこの魅力についてたっぷりとトークを繰り広げました。
また、『産直ドミノ・クワトロ』シリーズのお買い上げ 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る「産直ドミノ基金」の 2022 年度春季助成先の担当者も招き、活動の進捗をご報告しました。
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、新潟県産のエリンギとまいたけを使用することができ、生産者の皆さまと共に、美味しさの魅力を全国に発信できること、大変嬉しく思います。新潟県産のきのこは香り・うま味が強く、食感もシャキシャキとしています。そんな魅力的なきのこのうま味を最大限に引き出すべく、合わせるバター醤油にもこだわりました。バターには北海道産バターを使用し、他の食材に合うように、塩分バランスなどにもこだわってレシピを考案しています。
ここ新潟はもちろん、日本全国の皆さまに、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。」

株式会社雪国まいたけ　雪国まいたけ第 3 バイオセンターセンター長／落合　武臣氏　コメント

「弊社では、施設の中で山あいの夏や秋の環境を作り出し、肉厚で美味しいまいたけになるよう、丹精込めて育てています。まいたけは美味しさと健康食の両面をあわせ持った食材です。新潟のエリンギや長野のぶなしめじとともに、他の食材のうま味も引き出してくれる優れものと思っています。是非全国の皆さまに、新潟自慢のまいたけとエリンギを召し上がっていただきたいです。」

ドミノ・ピザ　ストア・マネージャー（店長）／堂野　太勢　コメント

「2013 年にドミノ・ピザでアルバイトをはじめ、2016 年入社しました。
子どもの頃からきのこが好きで、中でも新潟県が生産量 1 位を誇るまいたけが大好きです。焼いてバター醤油味で食べるのが好きなので、そんな"バター醤油味のきのこ"がドミノ・ピザでも実現し、とても嬉しいです。たっぷりと愛情をこめて育てていただいた生産者の皆さまの熱い想いをきちんと受け継ぎ、新潟自慢のおいしいきのこを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。」

りゅうのひげ会　事務局／小倉　壮平氏　コメント

「2 株しか残っておらず、絶滅寸前だった新潟の伝統食用菊『りゅうのひげ』を次世代に残すため活動をしています。2022 年春季「産直ドミノ基金」の助成を受け、『りゅうのひげ』の栽培を行っており、来月には収穫時期を迎えます。乾燥機の導入を進めて菊茶などの商品化を計画しています。また、都内へのマルシェ出店を行い、県外の方にもＰＲしていきます。「産直ドミノ」の販売で集まった寄付金を支援いただけ、とても光栄に思います。皆さまからの貴重なご支援を活かしてまいります。」

『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 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

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。そんな想いから、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、ピザトラッカー、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