



## Domino's Media Release

2022年10月26日  
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

# ドミノ・ピザ、秋の新作に長野産ぶなしめじを採用！ 長野県の「ぶなしめじ」がピザになって全国 947 店舗で販売

**10月26日に発売記念発表会を長野で開催。長野自慢のぶなしめじ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、CEO：マーティン・スティーンクス、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、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、バター醤油で味付けした「長野産のぶなしめじ」を採用。全国 947 店舗※で、お客様に提供しています。※2022年10月26日時点

10月26日(水)には、本商品の発売を記念して、ぶなしめじの産地である長野県内のドミノ・ピザ 中御所店にて、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。



## 長野県産ぶなしめじが、『秋のクワトロ・産直ドミノ』になって全国の食卓へ！ 生産量全国 1 位\*を誇る長野のぶなしめじを贅沢に使用

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。

\*出典：令和3年特用林産物生産統計調査結果／農林水産省

「信越産きのこ&バター醤油ソース」は、信州の清らかな環境のもとで理想の味・食感・香り・うま味になるように作り上げられた長野県産のぶなしめじを使用しています。さらに、新潟県産のエリンギとまいたけを加え、バター醤油で味付けした3種類のきのこをミックスしてたっぷりとのせました。バター醤油には、北海道バターを使用し、コク深く日本人好みのやみつきになる味わいに仕上げました。

**ぶなしめじ生産者の金井さんも絶賛！**

**“長野県産ぶなしめじ”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26日（水）に長野県内のドミノ・ピザ 中御所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 JA ながの金井孝一さんをお招きし、長野の地から全国へ向けて、長野県産ぶなしめじ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、長野県産ぶなしめじ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たこと、大変嬉しく思います。

旨みがたっぷり詰まった長野県産のぶなしめじは、弾力があって歯ごたえがよく、食感に優れています。そんなぶなしめじの旨みを引き出すため、スチーム加熱したものを冷凍するという調理法を用いました。また、味付けに使用したバター醤油も、きのこの旨みを引き出せる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ました。

ここ長野はもちろん、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。」



**JA ながのちくまぶなしめじ部会 部会長／金井 孝一氏 コメント**

「長野は、ぶなしめじの人工栽培発祥の地であり、生産量全国 1 位を誇ります。信州の清らかな環境のもと、約 1,000 種類の中から最良な菌を見つけ出し、20 年かけて理想の味・食感・香り・うま味になるよう作り上げました。

今回のピザでは、長野のぶなしめじ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つくった、ビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富な長野が誇るぶなしめじを、是非たくさん召し上がって下さい。」



**ドミノ・ピザ 中御所店 オーナー／関 啓介 コメント**

「2020 年にフランチャイジー独立を果たし、現在は長野県内 5 店舗を運営しています。

長野県のぶなしめじは、火を通して食べてもシャキシャキ感が残っていて、本当に美味しいです。たとっぴりと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信越産きのことバター醤油ソース、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>

※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。

### 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」の公募助成も、2022年10月17日（月）より開始しました。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