



## Domino's Media Release

2023年9月1日  
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

# ドミノ・ピザ、ピザなのにペンネ!?!の新感覚ピザ！ 「ピザパスタボウル」11種類、9月4日発売開始 パスタ好きもピザ好きも、両方の味が楽しめて大満足！ 同日、大人気「ピザライスボウル」も、一品で2つの味が楽しめる ハーフ&ハーフ4種類が発売開始！

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、ペンネでピザを味わえる斬新な新商品「ピザパスタボウル」と、「ピザライスボウル®」のハーフ&ハーフを2023年9月4日（月）より発売します。

「ピザパスタボウル」は、ペンネの上にピザのトッピングをのせてオープンで香ばしく焼き上げた新感覚ピザ。全11種類（単品7種類・ハーフ&ハーフ4種類）をご提供します。さらに、バターライスの上にピザのトッピングをのせた大人気の「ピザライスボウル®」にも、1つの商品で2つの味が楽しめるハーフ&ハーフ4種類が加わります。「パスタもピザも食べたい！」「ピザライスボウル®」の色々な味を少しずつ楽しみたい！」「新感覚の美味しさを1度に沢山楽しみたい！」など、欲張りな方の希望を叶える商品です。



ドミノ・ピザが生み出した、ピザとパスタが融合した欲張り新感覚メニュー「ピザパスタボウル」が登場！  
大人気の「ピザライスボウル®」にもハーフ&ハーフが加わり、選ぶ楽しさが大幅アップ！

「ピザパスタボウル」は、ペンネでピザが楽しめる、ドミノ・ピザでしか味わうことができない新感覚で斬新な新商品です。ピザとベストな組み合わせになるようパスタの種類を試し、弾力がありつつも歯切れが良く、肉厚でソースとも絡みやすい、表面に溝のあるペンネを使用することで、モッツアレラチーズとピザとトッピングの旨みを存分にお楽しみいただける商品に仕上げました。パスタのようでパスタではない、グラタンのようにグラタンではない、ペンネにピザのトッピングとチーズがたっぷり絡んだ味わいは、まさにピザとペンネのおいしさが融合した新感覚ピザの味わいです。さらに、1つの商品で2つの味が楽しめるピザパスタボウルのハーフ&ハーフもご用意しました。単品7種類、ハーフ&ハーフ4種類の計11種類の展開です。



ピザパスタボウル ドミノ・デラックス

また、“ピザ×日本食”の究極のコラボ商品としてドミノ・ピザが生み出し、2021年の5月の発売以来、ごはんでピザが味わえる新感覚メニューとして大人気の「ピザライスボウル®」にも、「色々な種類を少しずつ楽しみたい」というお客様からのリクエストにお応えし、ハーフ&ハーフ 4種類が加わります。ドミノ・デラックス&マルゲリータ、ドミノ・デラックス&マヨじゃが、炭火焼チキテリ&炭火焼ビーフ、ガーリック・マスター&高麗カルビの4つの組み合わせは、いずれもピザで大人気の組み合わせ。おいしいこと間違いなしです。

さらに、このたびの新メニューの発売に伴い、自分だけのお気に入りのピザセットが作れるおひとり様向けメニュー「マイドミノ（My Domino's）」にも、「ピザパスタボウル」と「ピザライスボウル®」のハーフ&ハーフが選択肢として加わります。さらに選ぶ楽しさが広がった新感覚の味わいを、是非ご賞味ください。

## 商品概要

### <ピザパスタボウル>

販売開始日：2023年9月4日（月）

内容：ペンの上にピザのトッピングをのせて焼きあげた全 11 種類

- ①ドミノ・デラックス ②マルゲリータ ③マヨじゃが ④ガーリック・マスター ⑤高麗カルビ
- ⑥炭火焼チキテリ ⑦炭火焼ビーフ ⑧ドミノ・デラックス&マルゲリータ
- ⑨ドミノ・デラックス&マヨじゃが ⑩炭火焼チキテリ&炭火焼ビーフ ⑪ガーリック・マスター&高麗カルビ

価格（税込）：

・ドミノ・デラックス、マルゲリータ、マヨじゃが、ガーリック・マスター、ドミノ・デラックス&マルゲリータ、ドミノ・デラックス&マヨじゃが

<デリバリー> 1,170円 <お持ち帰り> 870円

・高麗カルビ、炭火焼チキテリ、炭火焼ビーフ、炭火焼チキテリ&炭火焼ビーフ、ガーリック・マスター&高麗カルビ

<デリバリー> 1,280円 <お持ち帰り> 980円

・炭火焼ビーフ

<デリバリー> 1,390円 <お持ち帰り> 1,090円



ピザパスタボウル ドミノ・デラックス



ピザパスタボウル マルゲリータ



ピザパスタボウル マヨじゃが



ピザパスタボウル ガーリック・マスター



ピザパスタボウル 高麗カルビ



ピザパスタボウル 炭火焼チキテリ



ピザパスタボウル 炭火焼ビーフ



ピザパスタボウル ハーフ&ハーフ  
ドミノ・デラックス&マルゲリータ



ピザパスタボウル ハーフ&ハーフ  
ドミノ・デラックス&マヨじゃが



ピザパスタボウル ハーフ&ハーフ  
炭火焼チキテリ&炭火焼ビーフ



ピザパスタボウル ハーフ&ハーフ  
ガーリック・マスター&高麗カルビ

## <ピザライスボウル® ハーフ&ハーフ>

販売開始日：2023年9月4日（月）

内容・価格（税込）：

バターライスの上にピザのトッピングをのせて焼きあげた「ピザライスボウル®」の2つの味が楽しめる全4種類

- ①ドミノ・デラックス&マルゲリータ ②ドミノ・デラックス&マヨジャが  
＜デリバリー＞1,170円 ＜お持ち帰り＞870円
- ③炭火焼チキテリ&炭火焼ビーフ ④ガーリック・マスター&高麗カルビ  
＜デリバリー＞1,280円 ＜お持ち帰り＞980円



ピザライスボウル ハーフ&ハーフ  
ドミノ・デラックス&マルゲリータ



ピザライスボウル ハーフ&ハーフ  
ドミノ・デラックス&マヨジャが



ピザライスボウル ハーフ&ハーフ  
炭火焼チキテリ&炭火焼ビーフ



ピザライスボウル ハーフ&ハーフ  
ガーリック・マスター&高麗カルビ

※「ピザライスボウル®」は、株式会社ドミノ・ピザ ジャパンの登録商標です。

※本キャンペーンは予告なく変更・中止になる場合がございます。

※価格はすべて税込価格となります。

※2023年9月より、ピザライスボウル®の容器がアルミから紙容器に変わりました。一部店舗によってはアルミ容器がご提供される場合がございます。

### 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