



Domino's Media Release

2023年11月20日
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

ドミノ・ピザ、ヒルトン東京のフィナリー・セメス料理長と初コラボ 「冬のごちそうクワトロ」12月4日発売

天然赤エビ、燻製サーモン、US アンガスビーフ、イベリコ豚の4種の食材にそれぞれ異なるソースをあわせることでバラエティーある味わいが楽しめる。クリスマスパーティーを盛り上げる、彩り豊かで贅沢な味わいのごちそうピザ
クリスマスの特別感を味わえると谷まりあさんも大絶賛！

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、ヒルトン東京とのコラボレーションにより誕生したクリスマスを彩るクワトロ・ピザ「冬のごちそうクワトロ」を、2023年12月4日（月）より期間限定で販売します。販売開始に先駆け、本日11月20日（月）に、モデル・タレントの谷まりあさんと、「冬のごちそうクワトロ」をともに手掛けたヒルトン東京のメトロポリタングリル料理長・フィナリー・セメス氏をスペシャルゲストに招き、メディア向け発表会を実施しました。発表会では、「冬のごちそうクワトロ」をご試食した谷さんから「ホテルで食べるような贅沢な味わいのピザがデリバリーで楽しめるなんて嬉しいな気持ち！4種類も食べられてクリスマスパーティーにもぴったり」と満面の笑みで太鼓判をいただきました。



ヒルトン東京とドミノ・ピザのスペシャルコラボレーションが実現！

二人のシェフが、腕によりをかけて作り上げた冬の特別な食卓にぴったりの贅沢なクワトロ・ピザ

「冬のごちそうクワトロ」は、ヒルトン東京のメトロポリタングリル料理長・フィナリー・セメス氏と、ドミノ・ピザのシェフとのコラボレーションにより開発した冬にぴったりのクワトロ・ピザです。クリスマスや年末年始の特別な食卓に相応しい商品を目指し、食材から調理工程、見た目の色鮮やかさなど、細部までこだわり尽くした絶品の1枚に仕上げました。トッピングに、天然赤エビや燻製サーモン、アメリカ産アンガスビーフ、スペイン産イベリコ豚のバストラミポークなど、こだわりぬいた食材をふんだんに使用し、それぞれ違った味わいを楽しんでいただけるよう、4種類とも全て異なるソースを使用しています。ご家族やご友人、恋人、職場の方たちなど、人との集まりが増える冬の食卓を贅沢で華やかに彩る、特別な“冬のごちそう”をピザにのせてお届けします。

「冬のごちそうクワトロ」は、クリスマスパーティーや華やかな会の主役にぴったり！

Hilton東京で感じるスペシャル感を手軽に自宅で楽しめる！

11月20日（月）に実施した発表会では、会場の華やかな雰囲気にとりあつた赤色のドレスで登場した谷さん。Hilton東京のメトロポリタン Grill 料理長・フィナリー氏と、ドミノ・ピザメニューイノベーション課課長・大山幸恵とともにトークで盛り上がりました。マルグリータやクワトロ・ニッポンのピザがお好きで、ご自宅でピザパーティーをすることもあるという谷さん。一番のピザの思い出は、「誕生日やクリスマスなど家族や友達と集まる機会に食べることが多いけど、大学生の時、テスト期間の前に友達とお家に集まって勉強しながらピザを食べて頑張ったことですね」と話しました。



このたび、Hilton東京とドミノ・ピザの初めてのコラボレーションとなった「冬のごちそうクワトロ」は、2年越しの大プロジェクトでした。開発の際には、食材の調達・素材にこだわり、食材の美味しさを最大限に引き出せる調理方法を模索、試行錯誤を繰り返して、30種類ぐらいの試作品をつくりました。今回発売するピザは30種類以上の試作の中から選ばれた、冬にぴったりなスペシャル感あふれる、自信作の4つです。



フィナリー氏は「日本の No.1 の宅配ピザチェーンであり、1000 店舗以上を展開するドミノ・ピザと一緒に、クリスマスのために特別なコラボ商品をつくり出すことができるチャンスは、私に刺激を与えました。」と話しました。続けて、それぞれのクワトロの特徴について、『天然赤エビと4種のチーズ』は、エビをオープンに通したときの焼き加減にこだわりました。『燻製サーモンのクリームチーズソース』は、桜チップで燻製したスモークサーモンとクリームチーズを合わせた王道の組み合わせを実現。『US アンガスビーフのポロネーゼグラタン』では、火の入れ具合へのこだわりはもちろん、オニオンやトマトと一緒に、アンガスビーフのポロネーゼを合わせたことで、お肉の旨味をソースに出すことができました。『スペイン産イベリコ豚のパストラミ』では、お肉を口に入れた時の感じるベストな旨味を出すための燻製具合と、オープンで焼きあがった時の味わいにこだわりました。」と開発工程でのエピソードを話しました。



大山は、「世界展開をされているホテルチェーンの Hilton東京で、メトロポリタン料理長を務めていらっしゃるフィナリーさんと一緒に商品開発できるとなると、とても光栄な機会をいただくことが出来ました。フィナリーさんは、国際スポーツイベントのケータリングのご経験が豊富でいらっしゃいます。ドミノ・ピザのピザは、デリバリーかお持ち帰りして召し上がっていただくお食事です。そのピザを開発するにあたって、オープンで焼成した後の食材の食感や、他の食材とのハーモニー、少し時間を置いてから食べた時に旨味などをどう計算しつくすかというこだわりという点でも、意気投合できたと感じています。今年のクリスマスは、Hilton東京で感じるようなスペシャル感を、ドミノ・ピザでお楽しみいただければ嬉しいです。」と話しました。



試食した谷さんは「チーズが本当にマッチしていて、燻製のサーモンはすごく香りもよくて食欲がそそられます。本当においしいです。」「ボックスを開けた瞬間からハッピーな気持ちになりました。レストランで食べるような味わいで、チーズやスパイスが効いていたり、スモークのサーモンがのっていたり、本当に贅沢なピザの一言です。私は一番グラタンのピザが好きでしたが、4種類全て違った味わいが楽しめるピザでした。」とお話されました。最後に、「クリスマスというハッピーな日に友達や家族とパーティーをするのにピッタリです。皆さん、この年末は、冬のごちそうクワトロと一緒に楽しんでいただきたいです！」との感想をいただいて、発表会の幕が下りました。

ヒルトン東京コラボ「冬のごちそうクワトロ」概要

販売期間：2023年12月4日（月）～2024年1月8日（月）

特設ページ：<https://www.dominos.jp/topics/winter>

価格：

<デリバリー> Sサイズ：3,590円～ Mサイズ：4,189円～ Lサイズ：4,840円～

<お持ち帰り半額™> Sサイズ：1,795円～ Mサイズ：2,094円～ Lサイズ：2,420円～



概要：ヒルトン東京とのコラボにより誕生した、冬の特別な食卓にぴったりなシェフのこだわりの詰まったクワトロ・ピザ。1枚で4種類の味わいを楽しめます。

・天然赤エビと4種のチーズ

ガーリックの風味とスモーキーな香りがきいたスモークパプリカソースの上に、スライスオニオンと食べごたえのあるぶりぶりの天然赤エビを贅沢にトッピングしました。天然でのびのびと育った高鮮度の赤エビは、養殖特有の臭みもなく、旨み成分たっぷりです。身質が柔らかくて甘みも強く、焼いても柔らかい食感はそのまもの、特別な食事にぴったりなこだわりの食材です。あえてシンプルにしたトッピングにより、天然赤エビの旨みを存分に楽しめます。

・燻製サーモンのクリームチーズソース

濃厚なクリームチーズソースの上に、旨みが凝縮されたスモークサーモンと彩り鮮やかな2色パプリカ、ほうれん草をトッピングしたパーティームードを演出する逸品です。上品な脂としっかりした身が特長のトラウトサーモンを、国産桜チップでじっくりとスモークすることで水分を抜き、旨みを閉じ込めました。濃厚なクリームチーズソースが、スモークサーモンの甘みや旨みをより引き立てます。トッピングの色合いがまるでクリスマスツリーの装飾のような、彩り豊かな1枚です。

・US アンガスビーフのポロネーゼグラタン

クリーミーなホワイトソースに、こだわりのUS産アンガス牛肉ポロネーゼと、スライスしたホクホクのポテトをのせてオーブンでこんがり焼き上げた、大人から子どもまで幅広い世代が楽しめる味わい深い1枚です。ポロネーゼは、ドミノ・ピザオリジナルの自家製ブラウンルーを使用し、アンガスビーフやトマト、オニオン、フルーツ果汁と一緒に炒め、野菜と果物の自然な甘みとアンガスビーフの旨みを感じていただけるよう仕立てました。北海道産の生乳を使用した濃厚な味わいのホワイトソースが、ポロネーゼの旨みを引き立てます。

・スペイン産イベリコ豚のパストラミ

トマトソースにほうれん草、彩り鮮やかな2色はパプリカと、芳醇な香りのスペイン産イベリコ豚のパストラミを贅沢にトッピングしました。通常の豚肉よりも融点が高いイベリコ豚の、お肉がとろける感覚と芳醇な香りが口いっぱいに広がります。イベリコ豚のパストラミは、歯切れの良い柔らかい食感にこだわりました。塩と粗挽きのブラックペッパーのみのシンプルな味付けにすることで、イベリコ豚本来の旨みと味わいを最大限に引き立たせています。ハーブとスパイスを加えたドミノ・ピザオリジナルのトマトソースに、彩り鮮やかな野菜を合わせた、見た目にも楽しい1枚です。

■ドミノ・ピザオリジナル ホリデーシーズンにぴったりの期間限定サイドメニューも登場！

「冬のごちそうクワトロ」とともに、大切な人と特別な時間を過ごすのにぴったりなサイドメニューもご用意しました。同じく、2023年12月4日（月）から2024年1月8日（月）までの期間限定の販売です。

・プレミアムローストチキン

ローズマリーやオレガノなど5種類のハーブとスパイスを使用した、クリスマスの食卓には欠かせない本格ローストチキンです。



中は柔らかく、表面はこんがりジューシーになるよう、オーダーを受けてから、お店のオーブンで1つ1つ丁寧に焼き上げているこだわりの逸品です。

価格：デリバリー／お持ち帰り：790円（単品価格）

・ストロベリームースケーキ

ムースにストロベリーピューレとストロベリージャムを使用し、ストロベリーの甘さと酸味、おいしさを存分楽しんでいただけるよう仕立てました。3層仕立てのケーキの上に、ストロベリーシュガー、ラズベリー、シルバーのアラザンを装飾した、クリスマスにぴったりのムースケーキです。ひんやり半解凍でもお召し上がりいただけます。



価格：デリバリー／お持ち帰り：1,699円（単品価格）

<ゲストプロフィール>

谷まりあ

1995年7月28日生まれ。東京都出身。

2016年よりファッション誌の専属モデルとして活動し、その後多数の雑誌に出演。

また、日本テレビ「世界の果てまでイッテQ」にて出川ガールズとして出演している他「やわ男とカタ子」（テレビ東京）にてレギュラー出演をするなどマルチに活躍。モデル、タレント、女優とマルチに活躍し、Instagramは330万人超えのフォロワー数があり、スタイルアイコンとして年代や国籍を問わず支持されている。



フィナリー・セメス メトロポリタングリル料理長

ハワイ生まれのセメスは、19歳の時にカピオラニコミュニティカレッジで調理師の資格を取り、その後10年間オアフ島にあるミシュラン1つ星レストランエム・バイ・シェフ・マプロなどを含む様々なレストランで修行を積みました。

セメスが本格的に料理の奥深さ、楽しさに目覚めたのは2009年の来日です。

マシュー・クラブ氏から多くのインスパイアを受け、研鑽を積んだセメスはTwo Rooms Bar & GrillやRuby Jack'sにて更なるグリル料理の知識と経験を得た後2017年にヒルトン東京に入社。メトロポリタングリルの主要スタッフとして歴代総料理長をサポートし、国際スポーツイベントのケータリングなどで活躍しました。セメスは、「火を駆使するグリルの様々な調理法、例えばスモークやフレミング、ロティセリーやトーチ、残り火や灰を用いた絶妙な火入れなど、食材に合わせたグリル技法により、食材の味を深化させ、ゲストの味蕾を刺激していきたい」と話しています。



ヒルトン東京について

ヒルトン東京は、世界展開を続けるホテルチェーン、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのホテルの一つとして1963年6月20日に永田町にオープン。東京オリンピックの前年、日本で初めての外資系ホテルとして誕生しました。

1984年9月1日に現在の新宿副都心に移転、新宿副都心の一角、都庁にほど近く、隣に新宿中央公園という恵まれた環境にあり、充実した施設と、「ヒルトンスタンダード」といわれる高水準のサービスを誇るファーストクラスのホテルです。

8階より38階までが客室となり、スイートを含む全830室の客室は、国際的ながらも日本の情緒をインテリアに取り入れ、全室有線／無線インターネットアクセスが完備されています。また、館内には、日本料理「十二颯」、中国料理「王朝」、「メトロポリタングリル」、バー&ラウンジZATTAを擁するダイニングフロアTSUNOHAZU、「マープルラウンジ」、英国風「セント・ジョージバー」を含む6つのレストラン&バーを備えています。その他、正餐600名、立食900名まで収容可能な大宴会場と小中宴会・会議室計21室、ウェディング・チャペル、室内プール、ジム、サウナ、屋外テニスコートなどを完備したフィットネスセンター、並びに地下駐車場など、多目的ホテルとして十分な機能を備えています。ヒルトン東京に関する詳細は hiltontokyo.jp をご覧ください。

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、2022年3月22日に900店舗、そして、2023年10月10日に1000店舗目の出店を達成しました。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】

株式会社ドミノ・ピザ ジャパン カスタマーサポート <https://www.dominos.jp/feedback-form>