

Domino's Media Release

2023 年 11 月 22 日 株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

【ドミノ・ピザ 北海道 3 周年キャンペーン第7弾】 大人気「ピザアカデミー」に約 300 名様を無料ご招待

~11月23日~27日、道内全店舗で各日申込先着2名様~

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、2023 年 11 月 27 日 (月) に北海道再出店 3 周年を迎えます。「北海道 3 周年キャンペーン」の第7弾として、2023 年 11 月 23 日 (木) から 11 月 27日 (月) までの5日間、本格的なピザ作りが体験できる大人気の「ピザアカデミー」に約300名様を無料ご招待します。北海道内のドミノ・ピザ全店舗で、通常2,180円の「ピザアカデミー」参加料金を、各店・各日申込先着2名様限定で無料とさせていただきます。本日、11月22日より各店舗にて参加者の受付を開始します。



2023 年 11 月 27 日は、ドミノ・ピザ、北海道再出店 3 周年の記念日! 道内全店舗で「ピザアカデミー」に各日先着 2 名様を無料ご招待!

ドミノ・ピザは、2020 年 11 月 27 日の東苗穂店、札幌北 15 条店、札幌西警察署前店の3 店舗開店以来、2023年11月27日(月)に北海道出店3周年を迎えます。昨年2022年より、「北海道3周年キャンペーン」を、北海道限定で1年に渡りロングラン実施してきました。キャンペーン第7弾として、北海道内の全店舗で、「ピザアカデミー」に約300名様を無料ご招待します。



「ピザアカデミー」とはドミノ・ピザが開催しているピザ作りの体験教室です。ピザ作りのプロフェッショナ

ルであるドミノクルーの手ほどきを受けながら、自分だけのピザ作りを体験することができます。お子さまはもちろん大人の方も参加可能で、ご自身で作ったピザは、店内もしくはお持ち帰りでお召し上がりいただけます。2023年11月23日(木・祝)から27日(月)までの5日間、道内全店舗で、通常2,180円の参加費のところ、各日・各店舗、申込先着2名様限定で無料にてお楽しみいただけます。3周年のお祝いとともに、ピザ作りを通じて、ドミノ・ピザこだわりのおいしさを是非体験してください!

北海道3周年キャンペーン第7弾「ピザアカデミー」無料ご招待概要

開催期間:2023年11月23日(木・祝)~11月27日(月)までの5日間

開催時間:お客様のご希望を伺い、店舗と調整のうえ実施

内容:通常2,180円の「ピザアカデミー」参加費が、上記5日間に限り、各店舗・各日申込先着2名様が無料になります。

開催店舗:北海道内のドミノ・ピザ 全店舗

申込方法: 各店舗までお電話にてお申し込みください。

く「ピザアカデミー」概要>

参加料金: おひとりさま 2,180円

【ファミリーコース】お子さま おひとりにつき 2,180 円、保護者の方 おひとりにつき 1,090 円

参加資格:3歳以上

内容:ピザ作り体験、ピザお持ち帰り、認定証授与、ドミノ・ピザオリジナルのエプロンとキャップ

をプレゼント※

申込方法・開催日:各店舗へ電話でお問合せください

ピザアカデミーWEB サイト: https://www.dominos.jp/pizza-academy

※エプロンとキャップは、大人の方は貸出となります。





本認定書で、 ポテトフライが何度でも無料に! ※ピザご注文時に限る

「ピザアカデミー」 当日の流れ

1. ピザアカデミー開校



2. 身支度



3. 手洗い



4. ピザ作り(生地成型→ソース→トッピング)



6. オーブンで焼き上げ



7. ピザ焼き上がり









8. カットして箱づめ



9. 認定証授与



10. 記念写真



写真: ピザアカデミーの様子(2022年4月23日、24日 武蔵新城店)

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、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