

長野県千曲市 × アニメ「Turkey!」 × ピザーラ 地産地消プロジェクト 千曲市限定『千曲産あんずのクアトロフォルマッジ』を千曲川納涼煙火大会で販売！

2024年8月7日(水) 千曲川納涼煙火大会の打ち上げ会場にて限定販売

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO: 浅野幸子)が展開する宅配ピザ「PIZZA-LA」は、同社「地産地消プロジェクト」の取り組みとして長野県千曲市と協力し、千曲市の特産品「あんず」を使用した地産地消ピザ「千曲産あんずのクアトロフォルマッジ」を、2024年8月7日(水)に開催される「第93回信州千曲市千曲川納涼煙火大会」打ち上げ会場(千曲川河川敷)にキッチンカーで出店し、販売いたします。また2025年に放送予定の千曲市が舞台となるテレビアニメ「Turkey!」ともコラボし、先着購入者へ「Turkey!」のステッカープレゼントも実施いたします。

■千曲市と生産者と連携した地産地消ピザ「千曲産あんずのクアトロフォルマッジ」が誕生！

ピザーラでは「地産地消プロジェクト」の取り組みとして、長野県千曲市と連携し、地産地消ピザ『千曲産あんずのクアトロフォルマッジ』を、千曲川納涼煙火大会の打ち上げ会場で販売することが決定いたしました。またその後も、千曲市での移動販売「ピザーラキャラバン」での販売を予定しています。



千曲産あんずのクアトロフォルマッジ
スライス ピースピザ 1P: ¥600(税込)

千曲市と連携した「地産地消プロジェクト」で、千曲市からご紹介いただいた地産食材は「あんず」。千曲市森地区は日本一のあんずの里といわれており、あんずは千曲市の特産品として知られています。そこで今回、地産地消ピザに長野県千曲市の「工房アプリコ」で愛情込めて作られた、あんず本来の甘味・酸味を生かし絶妙な味に仕上げた「あんずジャム」を使用しました。

ベースのピザは、ピザーラで人気の「クアトロフォルマッジ」。世界中から厳選したナチュラルチーズを存分に味わえる、ピザーラならではの本格チーズピザです。

千曲市限定で販売する『千曲産あんずのクアトロフォルマッジ』は、チーズの塩味に果実味たっぷりのあんずジャムがマッチする、千曲市限定のピザとなります。

<トッピング>

千曲産あんずのジャム・ゴルゴンゾーラ・クリームチーズ・モッツァレラ・パルメザンチーズ

■千曲川納涼煙火大会の打ち上げ会場にて販売！アニメ「Turkey!」のステッカー先着プレゼントも実施！

8月7日(水)の「第93回信州千曲市千曲川納涼煙火大会」打ち上げ会場(千曲川河川敷)にキッチンカーで出店し、販売いたします。会場では、地産地消ピザ『千曲産あんずのクアトロフォルマッジ』の他、ピザーラの人気商品『マルゲリータ』や『テリヤキチキン』などもご用意しております。

また先着購入者へ、2025年に放送予定の千曲市が舞台となるテレビアニメ「Turkey!」のステッカープレゼントも実施し、千曲市のビッグイベントを一緒に盛り上げます！

ぜひ会場へお越しの際は、千曲市の美味しい食材が乗った、地産地消ピザ『千曲産あんずのクアトロフォルマッジ』など、ピザーラもお楽しみください。



Turkey!

千曲市が舞台のTVアニメ2025年放送決定！

最新情報は公式Xから！
@Turkey_PJ



【千曲市役所にて地産地消ピザの試食会を実施しました】

7月29日(月)に千曲市役所にて、小川市長、関係者にむけた試食会を実施しました。



画像提供: 千曲市



あんずの一大産地・長野県千曲市と
ピザーラのスペシャルコラボピザ!



本場イタリア産ゴルゴンゾーラの濃厚な味わいに、
千曲産あんずのジャムのフルーティーな甘みがぴったり!

千曲産あんずの クアトロフォルマッジ

千曲産あんずのジャム・ゴルゴンゾーラ・クリームチーズ・モッツアレラ・パルメザンチーズ

工房
アプリコ
“日本一のあんずの里”千曲市森地区
工房アプリコさんの
あんずジャム使用!

8月7日(水)

千曲川納涼煙火大会にて
数量限定販売!



当日ピザをご購入のお客さまに先着で
2025年放送・千曲市が舞台の
TVアニメ「Turkey!」
オリジナルステッカープレゼント!

Turkey!





■「ピザーラ 地産地消プロジェクト」とは

「こだわりの美味しさ、楽しさ、感動をすべての人に！！」をモットーに掲げる株式会社フォーシーズは、60ブランド1,380店舗（2024年6月末時点）の運営で培った知見と商品開発力を活かし、デリバリー事業からレストラン事業まで幅広く飲食店を展開しております。

そして、株式会社フォーシーズの第一の柱である日本生まれの宅配ピザ「ピザーラ」では、ブランドコンセプト「JAPAN STANDARD」を掲げて、日本人が毎日食べても飽きないピザを日本全国の店舗・キッチンカーにてお届けしています。その「ピザーラ」でこのたび、地元食材の消費・地域振興への貢献を目的とした取り組み「ピザーラ地産地消プロジェクト」を開始いたしました。

「ピザーラ 地産地消プロジェクト」特設サイトはこちら

https://www.pizza-la.co.jp/sc_chisan_chisyo.aspx

地産地消プロジェクトの取り組みは、特設サイトで随時更新します。
また、地方自治体・団体、企業、メディアの皆さまからのお問い合わせも、上記特設サイトから受け付けています。



■地産地消ピザのこれまでの歩み

ピザーラでは、2015年から「ピザーラキャラバン」として、今では全国に64台（制作中含む、稼働は56台）あるキッチンカーで北海道から沖縄まで、移動販売やイベント出店で日本全国を巡り、現時点まで日本全国47都道府県、合計5,282か所に出店してきました。その中で、出店地の皆さまからのご要望もあり、地元の特産物を使ってピザを作るようになりました。それがきっかけで、このたび正式に「ピザーラ地産地消プロジェクト」としてご案内する運びとなりました。当プロジェクトの目的は、地元食材の消費・地域振興への貢献にあり、各地の地方自治体・団体、メディアの皆さまと連携をとりながら、地産食材を選び、商品開発・販売を行ってまいりました。

都道府県庁や市町村役場との企画立案、JA・JFとの連携、高校生の課外活動への協力、地方局のメディアのイベントでの地産地消ピザのお披露目など、ピザーラは日本の地域に密着した持続可能な取り組みとして、「ピザーラ地産地消プロジェクト」を運営してまいります。

ピザーラの美味しさを、全国にお届け！ピザーラキャラバン

ピザーラでは、2015年から移動販売「ピザーラキャラバン」として、北海道から沖縄まで、日本全国のスーパーマーケットやホームセンター、道の駅などにキッチンカーで出店しています。店舗型のピザーラではお届けできない地域の方々にも、ピザーラの美味しさをお試しいただきたいと移動販売を開始、今現在、全国で56台のキッチンカーが稼働、今後70台近くの稼働を予定しています。この機動力を活かし、ピザーラキッチンカーは、災害時など炊き出し支援が必要とされた際に現場へ急行することも可能で、社会貢献事業としても活用しています。

