

## この春、とろ生食感の「ブラータチーズ」がピザーラで食べられる！ 世界チャンピオン山本氏監修『ブラータチーズの贅沢マルゲリータ』！

2020年3月5日(木)～6月28日(日)期間限定

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区南青山 社長:浅野幸子)が展開する宅配ピザ「PIZZA-LA」は、2020年3月5日(木)～期間限定で『ブラータチーズの贅沢マルゲリータ』、『絶品春のグルメクォーター』などの新商品を販売いたします。

### ■素材にこだわるピザーラがオススメする『ブラータチーズの贅沢マルゲリータ』！

この春、「世界ピッツァ選手権」で2年連続優勝経験のあるピッツァ職人の山本尚徳氏が監修した『ブラータチーズの贅沢マルゲリータ』が新登場。イタリア産ブラータチーズのとろ生食感が体験できる、ちょっと贅沢なマルゲリータです。

ブラータチーズは、素材そのものの美味しさから、サラダやカプレーゼなどで食される事が多い食材です。今回ピザーラでは、その贅沢な味わいをピザにのせて焼き上げました。

とろける口あたりとミルクーな味わい、そのブラータチーズ本来の味わいをピザで活かすために、ピザーラでは調理時にブラータチーズの上にこだわりのゲランドの塩を一振り。フランス・ブルターニュ半島南部の塩田で収穫されたゲランドの塩は、ほんのり甘みがあり素材の味を引き立たせる特徴があります。

ブラータチーズのとろ生食感、甘みのあるフレッシュなトマト、ほどよい塩味の生ハム、爽やかな香りのバジル、フルーティーで豊潤な味わいのエキストラバージンオリーブオイル。

ピザーラでしか食べられないちょっと贅沢な一品を是非この機会にお試しください！



#### ＜ブラータチーズの贅沢マルゲリータ＞

25cm (M) 2,480円(税抜)

36cm (L) 3,880円(税抜)



#### ◆ブラータチーズ

南イタリアのプーリア州で古くからつくられているチーズ。細かくほぐしたモッツアレラチーズと生クリームを、薄く伸ばしたモッツアレラチーズで巾着状に包んだものです。ほどよい食感、まろやかで濃厚、軽やかな甘みが特徴。



#### 山本 尚徳(やまもと ひさのり)

本場ナポリで行われる「世界ピッツァ選手権」で史上初の2年連続優勝を果たす。現在は、東京中目黒に「Pizzeria e trattoria da ISA」を出店。同店は老舗ナポリピッツァ協会「チェンテナリエ」の日本における認定第一号店。

山本氏監修のピザ・・・第一弾(2018年6月発売)『女王のマルゲリータ』、第二弾(2019年2月発売)『王様のレーザーニャピザ』、第三弾(2019年6月発売)『黄金チーズと贅沢4種ハムのピザ』、第四弾(2020年3月5日発売)『ブラータチーズの贅沢マルゲリータ』

## ■ 絶品チーズと食べ応えのあるガーリックシュリンプが入ったクォーターピザ！！

### 『絶品春のグルメクォーター』

#### ◆販売価格:

25cm(M) 2,280円(税抜) / 36cm(L) 3,660円(税抜)

#### ◆概要:

『絶品春のグルメクォーター』は、濃厚ミルクィな美味しさが広がる「ブラータチーズの贅沢マルゲリータ」や、特製のガーリックソースを食べ応えのあるエビと絡めて香ばしく焼き上げた「大海老のガーリックシュリンプ」、定番人気の「マスカルポーネと熟成サラミ」、さらに不動の人気No.1メニュー「テリヤキチキン」が1枚で味わえるクォーターピザです。

- 1)ブラータチーズの贅沢マルゲリータ
- 2)大海老のガーリックシュリンプ
- 3)マスカルポーネと熟成サラミ
- 4)テリヤキチキン



## ■ お得で嬉しい組み合わせ『トリプルミックス』プレゼントキャンペーン実施！！

#### <キャンペーン概要>

対象4商品のピザいずれかをご注文で、人気サイドメニューを組み合わせた『トリプルミックス』440円(税抜)がもらえるお得なキャンペーンを期間限定で実施いたします。

期間:2020年3月5日(木)~2020年6月28日(日)

対象:「絶品春のグルメクォーター」  
「ブラータチーズの贅沢マルゲリータ」  
「大海老のガーリックシュリンプ」  
「マスカルポーネと熟成サラミ」



商品名:『トリプルミックス』

販売価格:440円(税抜)

内容:

- ・特製生ハムのクリームコロッケ 2個
- ・ピザラナゲット 2個
- ・ローステッドポテト 5本

※販売期間・価格は予告なく変更する場合がございます  
※写真はイメージです