

報道関係者各位

2024年8月20日

親子の手作り&おつまみ需要の新定番
『ミニピザの生地』リニューアル発売 『おつまみピザの生地』新発売

モランボン株式会社（本社：東京都府中市 代表取締役社長：全 峰 碩）は、様々なシーンに対応できる『ミニピザの生地』『おつまみピザの生地』を日配売場向け商品として2024年9月1日（日）よりリニューアル&新発売いたします。

ご好評いただいている「ミニピザの生地」は食育やコミュニケーションの一環として親子で料理を楽しむ際に利用していただくことが多くあり、今後も需要拡大が見込まれます。今回リニューアルすることで親子の手作りシーンの活性化に繋がりたいと考えております。

また、コロナ禍以降続く、家飲み需要に応えるべく、おつまみをおしゃれに演出できる「おつまみピザの生地」を新発売いたします。お子さまとのコミュニケーションには「ミニピザの生地」、大人の家飲みシーンには「おつまみピザの生地」というように、シーンに合わせたピザ生地をご提案いたします。



<商品特徴>

■週末子どもと何をして過ごそう…を解決

○ミニピザの生地

（リニューアルポイント）

- ・生地のご甘さを抑え、風味のよい小麦粉を配合し、より食事に取り入れやすい味わいに調整
- ・カリッと焼き上がるように生地のご配合を調整
- ・既存のお客様が見失わない様に、レイアウトはそのままに手作りの楽しさが伝わるねこがモチーフのピザパッケージに変更



<召しあがり方>

- ①本品にピザソースまたはケチャップをぬり、お好みの材料をのせます。
- ②オーブントースターに①を並べ、焼き色がつくまで加熱してできあがり。

調理時間の目安	調理器具	温度設定	加熱時間
	オーブントースター	1000W	6~7分
	オーブンレンジ	250℃	6~7分
	ホットプレート	180℃	フタをして5~6分

[アレンジ調理例]



スイーツピザ(バレンタイン)



お雛様ピザ(ひな祭り)

■あなたは一口ピザ派？一枚ピザ派？

○おつまみピザの生地

- ・薄くてカリッと香ばしいおつまみにぴったりの四角いピザ生地
- ・一枚で作れば一口サイズのおつまみに、つなげて作れば食事感覚で食べられる切り分け不要のピザが完成
- ・クリームチーズやブルーチーズなども相性抜群
- ・四角い生地なので、海外で人気のデトロイトピザの様ないつもと違う四角形のピザが楽しめます



<召しあがり方>

- ①本品にピザソースまたはケチャップをぬり、お好みの材料をのせます。
- ②オーブントースターに①を並べ、焼き色がつくまで加熱してできあがり。

調理時間の目安	調理器具	温度設定	加熱時間
	オーブントースター	1000W	5~6分
	オーブンレンジ	250℃	5~6分

[調理例]



つなげて大きな1枚ピザ



お好みのものをトッピングして一口ピザ

<リニューアル背景>

■コロナ禍以降、子どもと料理する機会が増えた人は約7割

親子で料理を手作りする体験は、食育や子どもとのコミュニケーションに繋がる観点から需要がありますが、準備や片付けに苦勞する意見も多く見受けられます。2020年に発売した「ミニピザの生地」は、具材をのせるだけで子どもでもピザが作れる点を評価いただき、根強いファンの方々に支えられている商品です。今回、リニューアルとして「ミニピザの生地」のパッケージをねこがモチーフのピザにすることで今まで以上に手作りの楽しさを伝えたいと考えております。

<食育活動への取り組み>

家庭での手づくり餃子を訴求するパイオニアとして、社員対象の手づくり餃子講師育成プログラム研修の実施や餃子教室の開催、食育推進全国大会への出展など積極的な食育活動に力をいれております。

詳しくはモランボン公式ホームページをご覧ください。

URL : <https://www.moranbong.co.jp/company/csr/>

<商品概要>

商品名	ミニピザの生地	おつまみピザの生地
内容量	10枚	12枚
入り数	1ケース=10パック	
保存方法	10°C以下で保存	
賞味期間	26日	
参考小売価格	165円(税抜)/178円(税込)	128円(税抜)/138円(税込)