

プレスリリース



2022年5月2日

森とカンパニー株式会社

スパイスカレー屋が作る本気の冷凍薪窯ピッツァ「浜千鶏のスパイスピッツァ」を 松山三越「森とスパイス」およびオンラインストアにて5月2日より販売開始！

～森の国「水際のロッジ」内ピッツェリア「SELVAGGIO」とのコラボ商品～



森とカンパニー株式会社（所在地：愛媛県北宇和郡松野町、代表取締役：細羽雅之）が運営する、森とスパイス（所在地：愛媛県松山市 松山三越内、店舗責任者：吉井知世）は、2022年5月2日よりスパイスカレー屋が作る本気の冷凍薪窯ピッツァ「浜千鶏のスパイスピッツァ」を松山三越 B1F 森とスパイス実店舗およびオンラインストアにて販売開始いたします。

松山初のスパイスカレー&ディップのテイクアウト専門店、森とスパイス。「GOOD SPICE!! GOOD HEART!!」を合言葉に昨年10月のオープン以来、地元愛媛県産食材の美味しさを最大限に引き出したスパイスカレーなどのスパイスデリや自家製クラフトコーラなどのドリンクの製造販売、スパイスにまつわる商品の小売販売など、めくるめくスパイスの世界を日々、松山のみなさまにお伝えしてきました。そして、今年のゴールデンウィークより、スパイスカレー屋が作る本気の冷凍薪窯ピッツァ「浜千鶏のスパイスピッツァ」の販売を開始します。商品企画のきっかけは、「四万十川源流、森の国「水際のロッジ」」内ピッツェリア「SELVAGGIO（セルバジジオ）」に勤務し、ピッツァの美味しさをよく知る企画担当者が森とスパイスへ異動したことでスパイスを学び始め、スパイスの奥深さに魅了され、ふと頭に浮かんだ「それぞれの美味しさを融合できたらとびきり最高なのではないか!？」というアイデア。本商品は、厳選した愛媛県産の食材を多く選び、スパイスカレー屋の技を惜しむことなく注ぎ込むべく4種類のスパイスを最も適した方法に加え、「SELVAGGIO」の薪窯で焼き上げます。スパイスとピッツァという、これまでありそうでなかった組み合わせは、食べ進めるごとにスパイスの香りの重なりを感じる、まさに「香りを楽しむピッツァ」です。

今回の「浜千鶏のスパイスピッツァ」で、スパイスとピッツァを身近に感じ、愛媛県の美味しい食材を大切な人と取り分けながら堪能していただけたらとても嬉しいです。

GOOD SPICE!! GOOD HEART!!

■浜千鶏のスパイスピッツアの概要

商品名：浜千鶏のスパイスピッツア

販売価格：2,500 円（税込み）

大きさ：直径約 20cm

発売日：2022 年 5 月 2 日

販売場所：松山三越 B1F 森とスパイス店頭、オンラインストア

使用している主な食材：4 種類のスパイス(spin foods)、北海道小麦 100%ナポリピッツァ専用の粉（江別製粉株式会社）、
浜千鶏（マルハフーズ株式会社）、パクチー（廣川農園）

■企画担当者の想い

企画担当者 | 堀礼佳（ほりれいか）

<プロフィール>

2020 年 4 月に愛媛県松野町に移住。セルバジジオでピッツァを教わり、半年前に森とスパイスに異動。管理栄養士としての知識を生かしたスムージーの開発やメニュー開発も行っています。



<本企画に対する想い>

スパイスを学び始めてから、1 つ 1 つのスパイスの個性を知り始め、使い方や合わせ方の違いによってさまざまな可能性が広がり、その奥の深さに魅了されました。また、初めはスパイスと聞くと壁が高く感じていましたが、身近な物でいうと、生姜やニンニク、ごまなどもスパイスに分類され、知らずとも使っていたのだなと驚きました。今回のスパイスピッツァで、スパイスとピッツァを身近に感じ、愛媛県の美味しい食材を堪能していただけたらとても嬉しいです。

■森とスパイスについて



2021 年 10 月 26 日、松山三越地下 1 階にオープンした、松山初のスパイスカレー&ディップのテイクアウト専門店。ルーツは、愛媛県松野町・四万十川源流「森の国」。スパイスの香りに身を委ね、スパイスの力を感じ、世界中で親しまれている多様な使い方やおいしさを発信し、「森の国」とスパイスの掛け合わせで、地域生産者と食卓を繋ぐ役割を担っていきたくと思っています。

所在地：愛媛県松山市一番町 3 丁目 1-1 松山三越 B1 電話番号：080-3920-0824

店舗責任者：吉井知世 公式ページ：<https://morito-spice.jp/>

<本件に関するお問い合わせ先>

Tel：080-3920-0824 Mail：yoshii@oriental-web.co.jp

森とカンパニー株式会社 店舗責任者：吉井知世