

日本の家庭にピザを広めた“ピザのパイオニア デルソーレ”が

創立60周年を記念した第二弾新商品

企業ロゴのインスピレーション「ハーベスター八雲」の工房で北海道産の素材を使用した
デルソーレ史上最高級の冷凍ピザ「HOKKAIDO PIZZA」10月4日(水)発売

販売場所：自社ECショップ (<https://ec.del-sole.co.jp>)・高級スーパー・百貨店等

日本におけるピザのパイオニアとして1964年に創業した株式会社デルソーレ（東京都江東区、CEO：大河原毅、以下当社）は、創立60周年を記念した新商品の第二弾として、企業ロゴの原風景である北海道の「ハーベスター八雲」の工房で一枚一枚手作りし、北海道産の素材を贅沢に使用したデルソーレ史上最高級の冷凍ピザ「HOKKAIDO PIZZA」を2023年10月4日(水)に、自社ECショップを中心に発売を開始します。

サイトURL：<https://ec.del-sole.co.jp/pages/hokkaido-pizza>



デルソーレは、日本におけるピザのパイオニアとして1964年に創立しました。創立60周年を迎えるにあたり、消費者のライフスタイルの変化に合わせて、原点回帰を掲げてチルド品で培った商品力・技術力を結集し、冷凍ピザのポートフォリオ戦略を強化していきます。3月には60周年を記念する第一弾の新商品として、600円前後の価格帯で、自宅で手軽且つ贅沢な食事を楽しむことができるご褒美ピザ「THE PIZZA」を発売。また、第66回ジャパン・フード・セレクション（2023年8月）では、当社の冷凍ピザのラインナップの一つ「スモーク薫るマルゲリータピザ」が最高評価であるグランプリを受賞しました。

そしてこの度、**創立60周年を記念した第二弾の新商品として、デルソーレ史上最高級の冷凍ピザ「HOKKAIDO PIZZA」を発売**します。生地やトッピングに北海道産の食材をふんだんに使用し、北海道八雲町に構える「ハーベスター八雲」内に新設した専門の工房にて一枚一枚丁寧に手作りし瞬間冷凍することにより、まるでピッツェリアで提供している本格的な味を、自宅で手軽に楽しむことができます。

フレーバーは「北海道産チーズの贅沢マルゲリータ」「厳選北海道産チーズのフォルマッジ」「八雲産豚のサルシッチャと粗びきソーセージのピザ」「噴火湾産ベビーホタテとホエー豚ベーコンのバジルピザ」の全4種類を展開します。

■冷凍商品市場の消費者の嗜好の変化に伴う「HOKKAIDO PIZZA」開発の狙い

日本の冷凍ピザのパイオニアであるデルソーレは、創業 60 周年を迎えるにあたり、消費者のライフスタイルに合わせて、市販冷凍ピザを強化しています。新型コロナウイルス流行以降、拡大し続ける冷凍食品市場では、競争が激化する中で商品のバリエーションが増え、消費者が冷凍食品を選択する基準が「便利」から「お店の味が楽しめる」「贅沢素材の使用」「こだわりの製法・原材料」に変化しました(※1)。そこで、60 周年記念の第二弾新商品は、こだわりの原材料と製法で作った生地に北海道の贅沢素材をトッピングを一枚一枚丁寧に手作りし、ピッツェリアの本格的な味を再現。当社史上最高級の位置づけとなる「HOKKAIDO PIZZA」を発売することで、当社の冷凍ピザラインナップの拡大を目指します。※1)コンビニプレミアムラインを買いたくなる訴求内容 NRI インサイトシグナル調査調べ(2022 年 5 月)

■北海道八雲町長 岩村克詔 コメント

八雲町の観光や物産の発展のきっかけが、ハーベスター八雲の設立でした。デルソーレとの関係は町長就任後からの 10 年程にはなりますが、以前から町民の一人として感謝しています。この度の「HOKKAIDO PIZZA」ではベビーホタテ、豚肉などの食材が、八雲でピザになるなど、北海道の魅力が詰まっていて、今までに食べたことのないような味わいになっています。2031 年春には北海道新幹線に“新八雲駅”が設置されるなど、今後観光にも力を入れていく予定ですので、まずは「HOKKAIDO PIZZA」で八雲町の味を多くの方に是非味わっていただき、八雲町に遊びに来てほしいです。



「HOKKAIDO PIZZA」の魅力

企業ロゴの原風景「ハーベスター八雲」にある専門の工房「八雲ピザ工房」で手作りする最高級のクラフトピザ



企業ロゴ



ハーベスター八雲外観

「ハーベスター八雲」は、北海道の八雲町においしさの原点を研究すると同時に“農”を通じ自然にふれる喜びを体験できる場として、1988 年 9 月に設立。当社の企業ロゴの原風景にもなっています。「HOKKAIDO PIZZA」は、そのハーベスター八雲に新設した専門の工房「八雲ピザ工房」で一枚一枚手作業で作っています。ハーベスター八雲の、「豊かな小麦畑」で生まれた道産の小麦粉や酵母を中心に、創業以来培ってきた巧の技を結集したこだわり配合の生地、「肥沃な大地」・「清らかな水と空気」によって生まれた「太陽の恵み」をトッピングしています。

<約 20 年間もの構想と技術を駆使して開発した最上級の生地（ドウボール）>

・北海道産の小麦粉と酵母など原材料を厳選し、素材の個性を生かした生地

小麦粉、酵母、天然塩、水のみシンプルな原材料を厳選し、それぞれの素材の良さを最大に引き出すことで、最上級の生地に仕上げました。原材料自体もこだわり、小麦粉はピザのフチの部分もちもち感と焼き目がしっかり付くものを 20 種類から厳選し、北海道産小麦粉を 100% 使用しています。酵母も、生地（クラスト）が発酵食品であることから、小麦粉の個性を活かせる北海道産の酵母を選定しました。

・長時間の低温熟成、一枚ずつ手伸ばしすることで小麦の良さを引き出す

通常の工場生産する商品は高温・短時間で発酵させている一方、本商品は低温でじっくり長時間かけて発酵。

長時間、低温熟成させることにより、小麦粉と酵母の組み合わせによるうまみを引き出します。長時間熟成した後は、一枚ずつ手伸ばした生地は、しっかりした小麦の風味・甘味・香りが感じられます。長年の生地開発による経験と技術によって生まれた最上級の生地を開発することができました。

<ハーベスター八雲と町の繋がりから、北海道・八雲町の食材をふんだんに使用>

トッピングは、サルシッチャのピザにトッピングしている八雲豚ソーセージや噴火湾産ベビーホタテをはじめ、八雲町の地元店舗と連携しています。その他、チーズや生クリーム、マスカルポーネなど北海道産のものを使用。1988年からハーベスター八雲がこれまで築いてきた八雲町との結びつきがあったからこそ、八雲町の“食”の魅力が詰まったピザを作ることができました。

「HOKKAIDO PIZZA」商品概要

① HOKKAIDO PIZZA 北海道産チーズの贅沢マルゲリータ

北海道産モッツアレラを贅沢に使用し、セミドライチェリートマトをトッピングした満足感のあるマルゲリータです。



【商品概要】

- 規格：1枚入（平均 350 g）
- 入数：1枚×10P×2合
- 商品サイズ：縦 310×横 290×高さ 28（mm）
- 外箱：幅 265×奥 535×高さ 170（mm）×2合
- 参考価格：1,620 円（税込み）
- 販売場所：自社 EC／高級スーパー・百貨店など

【特徴】

- ✓モッツアレラやナチュラルチーズなど北海道産のチーズをふんだんに使用
- ✓クラッシュトマトをブレンドしたオリジナル配合のこだわりのトマトソース
- ✓フレッシュバジル、エキストラバージンオリーブオイルをトッピングすることで、焼きあがった時には爽やかなバジルとオリーブオイルの香りが楽しめる

② HOKKAIDO PIZZA 厳選北海道産チーズのフォルマッジ

チェダー、ゴーダ、パルメザン、モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ、マスカルポーネの7種チーズをトッピングしたチーズ好きのためのピザです。



【商品概要】

- 規格：1枚入（平均 322 g）
- 入数：1枚×10P×2合
- 商品サイズ：縦 310×横 290×高さ 28（mm）
- 外箱：幅 265×奥 535×高さ 170（mm）×2合
- 参考価格：1,620 円（税込み）
- 販売場所：自社 EC／高級スーパー・百貨店など

【特徴】

- ✓北海道産の生クリームとマスカルポーネにホワイトソースをブレンドし、華やかなトリュフフレーバーオイル配合したクリームソースに、北海道産のモッツアレラやリコッタ、ゴルゴンゾーラなどをふんだんにトッピング
- ✓フルーティーな香りが特徴のカラマタオリーブがワンランク上のピザを演出

③ HOKKAIDO PIZZA 八雲産豚のサルシッチャと粗びきソーセージのピザ

自家製サルシッチャ、ブラックペッパーのスパイスが効いた粗びきソーセージ、アスパラ、セミドライチェリートマトをトッピングしたボリュームミーなオリジナルピザです。



【商品概要】

- 規格：1枚入（平均 390 g）
- 入数：1枚×10P×2合
- 商品サイズ：縦 310×横 290×高さ 28（mm）
- 外箱：幅 265×奥 535×高さ 170（mm）×2合
- 参考価格：1,782 円（税込み）
- 販売場所：自社 EC／高級スーパー・百貨店など

【特徴】

- ✓自家製サルシッチャや八雲豚の粗びきソーセージ、アスパラ、セミドライチェリートマトとともに素材の良さが味わえる具沢山ピザ
- ✓北海道の大地で育った八雲豚に爽やかなハーブとブラックペッパーをブレンドすることで肉のうまみを引き出した自家製サルシッチャ

④ HOKKAIDO PIZZA 噴火湾産ベビーホタテとホエー豚ベーコンのバジルピザ

バジルソースに醤油麹でマリネした噴火湾産ベビーホタテ、ホエー豚のベーコン、セミドライチェリートマト、カラマタオリーブをトッピング。他では食べられないオリジナルピザです。



【商品概要】

- 規格：1枚入（平均 342 g）
- 入数：1枚×10P×2合
- 商品サイズ：縦 310×横 290×高さ 28（mm）
- 外箱：幅 265×奥 535×高さ 170（mm）×2合
- 参考価格：1,620 円（税込み）
- 販売場所：自社 EC／高級スーパー・百貨店など

【特徴】

- ✓北海道の噴火湾産ベビーホタテを醤油麹でマリネすることで、強いうま味と麹由来の香りが加わり、芳醇な味わいに
- ✓バジルソース、ホエー豚のベーコン、チェリートマト、カラマタオリーブとともに贅沢な味わいが楽しめる

<召し上がり方>

1、解凍方法

冷蔵庫の場合：8時間解凍してください。／室温（25℃）の場合：約1時間解凍してください。

2、焼き方

※ピザから外袋を外し、下記の時間を目安に調理してください。

※チーズ全体が泡立ち、上部にうっすらと焦げ目が見えたら出来上がりです。

オーブントースターの場合

1000W で約 5～7 分

※あらかじめオーブントースターは温めてください。

オーブンレンジの場合

250℃で約 6～8 分

※あらかじめオーブンを 250℃に温めてください。

※電子レンジ機能では調理不可

その他デルソーレの冷凍ピザ ラインナップ

① THE PIZZA マルゲリータ



【商品概要】

- 規格：1枚入（平均 170 g）
- 入数：1枚×10P×2合
- 商品サイズ：縦 275×横 255×高さ 25（mm）
- 外箱：幅 455×奥 240×高さ 140×2合（mm）
- 希望小売価格：592円（税込）
- 販売場所：スーパー/自社 EC ショップなど

【特徴】

ピザの基本である「マルゲリータ」の素材を生かしてシンプルにご提案

「高温窯焼き本格クラスト」にオリジナルブレンドのトマトソース、バジル、モッツアレラチーズ、オリーブオイル、グラナパダーノをトッピング。

② THE PIZZA ピスタチオピザ



【商品概要】

- 規格：1枚入（平均 146 g）
- 入数：1枚×10P×2合
- 商品サイズ：縦 275×横 255×高さ 25（mm）
- 外箱：●販売場所：幅 455×奥 240×高さ 140（mm）×2合
- 希望小売価格：646円（税込）
- スーパー/自社 EC ショップなど

【特徴】

人気のピスタチオを使用した「ご褒美感」のあるピザをご提案

「高温窯焼き本格クラスト」にオリジナルブレンドのピスタチオソース、モッツアレラチーズ、グラナパダーノ、ピスタチオをトッピング。

第 66 回ジャパン・フード・セレクショングランプリ受賞「スモーク香るマルゲリータピザ」

一般社団法人日本フードアナリスト協会が主催する「第 66 回ジャパン・フード・セレクション（2023 年 8 月）」にて、「スモーク香るマルゲリータピザ」が最高評価であるグランプリを受賞しました。

スモーク香るマルゲリータピザ



【商品概要】

- 規格：1枚入（平均 343 g）
- 入数：1枚×10P×2合
- 商品サイズ：縦 310×横 290×高さ 28（mm）
- 外箱：幅 525×奥 265×高さ 147（mm）×2合
- 希望小売価格：916円（税込）

【特徴】

当社自慢のナポリ風プレミアムクラストにトマトソース、3種のチーズ（ゴーダ・ステッペン・グラナパダーノ）にスモークの薫りが特徴のスカモルツァアファミカータをトッピング。しっとりしたチーズの味わいが楽しめるプレミアムな冷凍ピザです。

デルソーレについて

デルソーレ(DEL SOLE)とは「太陽の恵み」を意味する言葉で、デルソーレが提供している世界各地のパンを展開するブランドです。

デルソーレは、日本におけるピザのパイオニアとして1964年に創業。

ピザで培った製造技術を応用し、ナン・ピタ・フォカッチャ・トルティーヤといった世界のパンを展開しています。

創業半世紀を超えて、楽しい食文化や食体験を通して食のバリエーションを提供することで食卓を豊かにしていきます。

デルソーレ ブランド公式サイト : <https://delsole-komugigohan.jp/>

デルソーレオンラインストア : <https://ec.del-sole.co.jp/>

SNS : Instagram (https://www.instagram.com/delsole_official/)

Twitter (https://twitter.com/delsole_jp)



報道関係者からの問い合わせ先

デルソーレ PR 事務局 (株式会社イニシャル内) 担当: 新井・小川・近藤・佐藤・西野

TEL: 03-6821-5730、050-5235-5080 (小川携帯)

FAX:03-5572-6065 E-mail: delsole@vectorinc.co.jp