

## 人手不足と簡便需要に対応！ デルソーレ 2026年春・夏新商品4品が3/1に発売

株式会社デルソーレ（東京都江東区、CEO：大河原毅）は、日本におけるピザのパイオニアとして1964年に創業し、ピザ製造で培った技術を活かして、ナン、ピタ、フォカッチャ、トルティーヤなど、世界のパンを製造・販売しています。この春、業務用からは60周年を記念して発売した「THE PIZZA」に使用している「高温窯焼きクラスト」が好評に応じて業務用クラストとして発売。

またフォカッチャシリーズから人手不足に対応した「スライスフォカッチャ」の2商品を発売します。さらに市販用からは「THE PIZZA」シリーズが冷凍焼成可能となり簡便需要に対応。定番の「イタリアンピザ マルゲリータ」も含めて人気シリーズ2品がリニューアル発売。

### ザクッと軽い！新しいナポリ風クラスト。 本格を追求したこだわり製法の「高温窯焼きクラスト」



当社が製造・販売するナポリ風クラスト史上、最も“ザクっ”と“軽い食感”にこだわった「高温窯焼きクラスト」は、「明暗がはっきりとした焼き色」と「外はザクッと、中はもちっ」とした食感が特徴です。丁寧に低温長時間発酵・熟成させているこだわりの生地は、焼き上げた瞬間に小麦の香ばしい香りが広がります。さらに、**冷凍のまま焼成が可能**のため、作業効率の軽減と利便性、クオリティを両立した「高温窯焼きクラスト」をぜひご活用ください。



#### 【商品特長】

- ① 高温短時間焼成
- ② 低温長時間発酵・熟成
- ③ 4種類の小麦粉をオリジナルブレンド
- ④ 冷凍のまま焼成可能

#### 【商品概要】 ※冷凍

- 規格：4枚×8P（1枚当たり平均110g）
- 賞味期限：365日（-18℃以下）
- 商品サイズ：縦200×横200×高さ65（mm）
- 外箱：幅430×奥430×高さ157（mm）

慢性的な人手不足に対応！  
スライス工程を省いた「スライスフォカッチャ」



昨年、秋冬の新商品の「小さな四角いフォカッチャ」に続き、既存の厚手フォカッチャに便利な切り込み(スライス)を施した「スライスフォカッチャ」を新発売いたします。

手間のかかるカット工程を省いたことで誰でも簡単に、安定して具材を挟むことが可能になりました。外食業態における人手不足やインバウンド需要の増加、さらにはオペレーションの簡素化が求められる中「包丁いらずで安定したメニュー提供」を可能にする本商品は、現場の負担を軽減する強力な味方となります。定番のバーガーやサンドイッチとは一線を画す、付加価値の高い「差別化メニュー」として是非ご活用ください。

【商品特長】

- ① 具材を挟みやすいスライス入り
- ② オペレーションの軽減・安定化
- ③ 多様なメニューアレンジが可能
- ④ ふんわり、もっちり食感
- ⑤ 保存料不使用

【商品概要】 ※冷凍

- 規格：5枚×12P (1枚当たり平均70g)
- 賞味期限：365日(-18℃以下)
- 商品サイズ：縦120×横120×高さ150(mm)
- 外箱：幅480×奥360×高さ160(mm)

冷凍のままトースターで約6分！より簡便需要に対応。  
パッケージリニューアル「THE PIZZA」2品



THE PIZZA マルゲリータ

【商品概要】 ※冷凍

- 規格：1枚×10P×2合 (1枚当たり平均170g)
- 賞味期限：365日(-18℃以下)
- 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618円(税抜き)



## THE PIZZA 3種チーズとマッシュルーム

### 【商品概要】※冷凍

- 規格：1枚×10P×2合（1枚あたり平均154g）
- 賞味期限：365日（-18℃以下）
- 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618円（税抜き）

## イタリアンピザシリーズから王道の「マルゲリータ」がリニューアル！



「イタリアンピザ マルゲリータ」は、コクと酸味のバランスに優れたイタリア産モッツアレラと、旨味を凝縮したセミドライトマトを使用。焼き上げた時に広がる香ばしい香りとナポリピッツアらしい歯切れの良さが特徴的なチルドピザ。今回のリニューアルでは、あえてバジルペーストを「バジル粉末」に変更。これによりトマトソースの風味と生地本来の小麦の香りをより一層ダイレクトに感じていただけるようになりました。また、経時変化にも強いので時間が経ってもおいしくお召し上がりいただけます。

### 【商品概要】

- 規格：1枚×6P（1枚あたり平均187g）
- 商品サイズ：縦260×横230×高さ20（mm）
- 外箱：幅265×奥235×高さ142（mm）
- 賞味期限：14日（10℃以下）
- 希望小売価格668円（税抜き）

## 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：X（[https://x.com/delsole\\_jp](https://x.com/delsole_jp)）

Instagram（[https://www.instagram.com/delsole\\_official/](https://www.instagram.com/delsole_official/)）



報道関係者からの問い合わせ先  
株式会社 デルソーレ 広報担当 星幸子

TEL：03-6736-5671 FAX：03-6736-5678 e-mail: hoshi@del-sole.co.jp