

“ピザのパイオニア デルソーレ”が2度目のグランプリを受賞！ 「HOKKAIDO PIZZA」シリーズより 「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」 最高位「グランプリ」受賞！

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）はこの度、一般社団法人フードアナリスト協会主催「ジャパン・フード・セレクション（2025年4月）」において、「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」が最高位のグランプリを受賞しましたことをお知らせいたします。

2023年8月にグランプリを受賞した「スモーク薫るマルゲリータ」に続く2度目の受賞となります。

デルソーレは、日本で初めてピザを製造販売し、日本におけるピザのパイオニアとして1964年に創立。2023年に創業60周年を記念する第二弾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（同年10月）いたしました。

「HOKKAIDO PIZZA」は、弊社の企業ロゴの原風景にもなっている北海道・八雲町に構える農場レストラン「ハーベスター八雲」の施設内に新設した「ピザ専門工房」にて、一枚一枚丁寧に手作りし瞬間冷凍したクラフトピザです。生地やトッピングに、北海道の食材をふんだんに使用し、トッピングの豪華さと手作り感のある見た目を追求した本格的な味をお楽しみいただけます。

フレーバーは、定番の「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」2品と、オリジナル性の高い「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」2品、全4種類を展開しています。



「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」商品特徴

グランプリに輝いた「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」は、海と大地両方の“食”的魅力をつめ込んだバジルピザです。

<生地>

ピザの命である生地には、20種類以上の中から厳選した北海道産小麦100%を使用。小麦粉、酵母、天然塩、水のシンプルな原材料のみを使用し、長時間熟成した生地を一枚一枚丁寧に成形し焼き上げています。小麦本来の香りと風味、トッピングにも負けない小麦の力強さを是非ご堪能ください。

<トッピング>

メイン食材には、ホタテの養殖が盛んな噴火湾のベビーホタテを使用し、醤油麹でマリネしました。麹由来の強い旨みと香り、そして芳醇な味わいをご堪能いただけます。

さらに、ホエー豚ベーコン、チェリートマト、カラマタオリーブをトッピングし、具材感のある豪華な見た目に仕上げたオリジナリティ高いピザです。

■ 「ジャパン・フード・セレクション」について

一般社団法人日本フードアナリスト協会が主催する日本初の食品・食材の評価・認定制度「ジャパン・フード・セレクション」。23,000人のフードアナリスト資格者を対象に、アンケートを含めた5段階審査を通して細かなチェックポイントに基づいた厳正なる評価のもと、100チェック項目を元にフードアナリスト資格者が評価をします。評価は絶対評価で、フードアナリストの資格者が付けた点に応じて賞が授与されます。

グランプリ …100点満点中 90点～100点の製品

金賞………100点満点中 80点～89点の製品

銀賞………100点満点中 70点～79点の製品

銅賞………100点満点中 60点～69点の製品

■ 「ジャパン・フード・セレクション」商品審査コメント(一部抜粋)

- ・手作り感あふれる生地は、外はカリッと香ばしく、中はしっとりモチモチ。
- ・冷凍とは思えない美味しさとプレミアム感がある。
- ・具材が厳選されており、本物志向の味。
- ・お店クオリティを家庭で手軽に楽しむことができる。
- ・噛みしめるたびにホタテの旨味、ベーコンの塩味、バジルの香り、トマトの酸味が広がり、北海道産小麦の甘みが全体をやさしく包み込んでくれる。
- ・焼成中の芳醇な香りと、焼き上がりの「サクッ」とした食感も印象的で、五感すべてで楽しめる、冷凍ピザの枠を超えた逸品。

「HOKKAIDO PIZZA」商品概要

グランプリ商品：「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贅沢なオリジナルピザです。



【商品概要】

- 規格：1枚入（平均 342g）
- 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
- 希望小売価格 1,620円（税込み）
- 販売場所：自社 EC ショップ／高級スーパー、百貨店など

HOKKAIDO PIZZA 北海道産チーズの贅沢マルゲリータ

北海道産モツ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 350g）
- 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
- 希望小売価格 1,620円（税込み）

HOKKAIDO PIZZA 厳選北海道産チーズのフォルマッジ

チeddar、ゴーダ、パルメザン、モッツァレラ、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
- 希望小売価格 1,620 円（税込み）

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
- 希望小売価格 1,782 円（税込み）

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）

Instagram（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：03-6736-5678 FAX：03-6736-5751 e-mail: hoshi@del-sole.co.jp