

昨年発売し好評の「THE PIZZA」から新登場 「3種チーズとマッシュルーム」が9月から新発売

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、創立60年を記念しこれまで培った技術やノウハウを結集した、デルソーレが自信を持ってお届けする冷凍ピザ「THE PIZZA」を昨年発売。マルゲリータは、TVの家庭用ピザランキングで総合2位に輝く等、ご評価頂きました。その「THE PIZZA」シリーズから秋冬にぴったりな「3種チーズとマッシュルーム」が9月に新発売します。



「THE PIZZA」のコンセプト

「THE PIZZA」は”ご家庭でピッツェリア(ピザ専門店)の本格ピザの味をお手頃価格で楽しんでもらいたい”という想いから開発に至りました。

「THE PIZZA」に使用している「高温窯焼き本格クラスト」はデルソーレの技術とノウハウを集結した新クラスト。まるで専門店で食べるような「**明暗はっきりした焼き色**」・「**外はパリッと中はモチっとした食感**」・「**手で伸ばしたような適度な不均一な見た目**」・「**旨味・香り**」を実現致しました。

今回新商品を開発するにあたり、マルゲリータ以外に注文するメニューをテーマに1,000人にアンケートを実施したところ、チーズ系ピザを頼まれる方が一番多いという結果に。この結果を受け、ピッツェリア定番のチーズピザを再現した「3種チーズとマッシュルーム」をこの度、新発売致します。

「THE PIZZA 3種チーズとマッシュルーム」商品概要



高温窯焼き本格クラストにモッツアレラ、カマンベール、パルミジャーノにマッシュルームソースをトッピング。

【商品概要】

- 規格：1枚入（平均154g）
- 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 645円（税込み）
- 販売場所：全国スーパー/自社ECショップなど

好評の「THE PIZZA マルゲリータ」



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、モッツァレラチーズ、オリーブオイル、グラナパダーノをトッピング。

【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：645 円（税込み）
- 販売場所：全国スーパー/自社 EC ショップなど

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)

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 : 03-6736-5692 FAX : 03-6736-5753 e-mail: hoshi@del-sole.co.jp