



Domino's Media Release

2021年5月14日
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

**「ピザ×日本食」！ドミノ・ピザによる究極の新感覚コラボ商品！
なんと、ごはんの上にピザのトッピングをのせて香ばしく焼き上げた「ピザライスボウル」
5月19日（水）より、いよいよ新登場！
ごはんも食べたい、ピザも食べたい、そんな欲張りな日本人の「食べたい」に応えます！
～ 799円（税込）からのお手頃価格でお楽しみいただけます ～**

株式会社ドミノ・ピザ ジャパン(代表取締役：ジョシュア・キリムニック、本社：東京都千代田区、以下：ドミノ・ピザ)が展開する国内No.1 シェアを誇るデリバリーピザチェーン ドミノ・ピザは、5月19日(水)より、「ピザ×日本食」の究極コラボ商品として、ごはんでピザを味わうことができる「ピザライスボウル」を発売いたします。



■ 国産米のバター風味ライスを使用！全7種のピザの味が楽しめる

「ピザライスボウル」は、100%国産米を使ったバター風味ライスの上に、100%モッツアレラチーズとピザのトッピングをのせて、オーブンで香ばしく焼き上げた逸品です。トッピングは、6種の人気定番ピザである「炭火烧ビーフ」、「炭火烧チキテリ」、「ドミノ・デラックス」、「ガーリック・マスター」、「高麗カルビ」、「シーフード・スペシャル（ホワイトソース）」に、今回ライスにぴったりな「5種のチーズ」の味をご用意。7つのピザの味をお楽しみいただけます。バター風味ライスは、基本となるバターに、チキンブイヨンの香りとコクをプラスすることで、ピザとの味のマッチングを達成。さらに、最高の香ばしさを醸し出すよう、最適な焼き加減をとことん追求し仕上げました。ピザが大好き！チーズが大好き！そして、ごはんが大好き！の3つの大好きを一度に楽しめる、ごはん好きで、欲張りな日本人にぴったりの、新感覚でユニークな「ピザライスボウル」。値段も、799円（税込）～とお得な価格で、ご提供。ぜひお楽しみください！

おひとりでの食事にちょうど良いボリューム感

おひとりでの食事にちょうど良いボリューム感にもこだわっています。自炊する時間が取れない時や、ランチやディナーの新たな選択肢に。複数人と食べる時は、ピザと一緒にオーダーしてシェアすることで、よりバリエーションも広がります。おひとりでも、複数人でも、大満足な一品です。



在宅勤務中のランチやオフィスランチにちょうど良いボリューム

■「ピザライスボウル」商品概要

発売開始日：2021年5月19日(水)

商品説明ページ：https://www.dominos.jp/topics/210519_ricebowl

メニュー名/価格/トッピング：

メニュー名	価格	トッピング
ピザライスボウル ドミノ・デラックス	デリバリー 1,099 円 お持ち帰り 799 円	バターライス、トマトソース、100%モッツアレラチーズ、オニオン、ピーマン、ペパロニ、イタリアンソーセージ、マッシュルーム
ピザライスボウル ガーリック・マスター	デリバリー 1,099 円 お持ち帰り 799 円	バターライス、トマトソース、100%モッツアレラチーズ、ガーリック（ダブル）、粗挽きソーセージ、パンチェッタ、ブラックペッパー
ピザライスボウル 炭火焼チキテリ	デリバリー 1,199 円 お持ち帰り 899 円～	バターライス、テリヤキチキン、テリヤキソース、トマトソース、100%モッツアレラチーズ、ほうれん草、コーン、マヨネーズ
ピザライスボウル 高麗カルビ	デリバリー 1,199 円 お持ち帰り 899 円	バターライス、100%モッツアレラチーズ、牛カルビ、ピーマン、ガーリック
ピザライスボウル 炭火焼ビーフ	デリバリー 1,299 円 お持ち帰り 999 円	バターライス、100%モッツアレラチーズ、ほうれん草、マッシュルーム、炭火焼ビーフ
ピザライスボウル シーフード・スペシャル (ホワイトソース)	デリバリー 1,299 円 お持ち帰り 999 円	バターライス、ホワイトソース、100%モッツアレラチーズ、ピーマン、シーフードミックス、エビ、チェリートマト、パルメザンミックス
ピザライスボウル 5種のチーズ	デリバリー 1,299 円 お持ち帰り 999 円	バターライス、ホワイトソース、100%モッツアレラチーズ、イタリア産ポッコンチーニ、北海道産カマンベールチーズ、パルメザンチーズ、チェダーチーズ、ゴーダチーズ

※価格はすべて税込み価格となります。 ※アレルギー & カロリー情報は、ドミノ・ピザのウェブサイトをご覧ください。

※本キャンペーンは予告なく変更・中止になる場合がございます。



ピザライスボウル ドミノ・デラックス



ピザライスボウル ガーリック・マスター



ピザライスボウル 炭火焼チキテリ



ピザライスボウル 高麗カルビ



ピザライスボウル 炭火焼ビーフ



ピザライスボウル シーフード・スペシャル
(ホワイトソース)



ピザライスボウル 5種のチーズ



同僚、ご友人、ご家族と一緒に
お手軽に楽しめます

※写真はイメージです。実際の商品はアルミ皿でのご提供となります。

「ピザライスボウル」の開発にあたって ～開発裏話の創作と SNS ご紹介について～

この度、5月19日より発売を開始する「ピザライスボウル」は、ドミノ・ピザが1年間の商品開発を重ねてたどり着いた商品です。ドミノ・ピザは以前より、「日本人の舌も理解して商品を提供していることをもっとお客様に知っていただきたい。」と感じておりました。この課題を乗り越えるべく、試行錯誤を重ねてまいりました。その様子をドミノ・ピザのファンの方に知っていただきたく、実話を元にコミカルな再現ストーリーに仕立て、公式 SNS で4月30日より、全5話に渡り、公開してまいりました。

「ピザライスボウル」は、ピザと日本食の究極のコラボレーション決定版です。ごはんをピザを味わえば、ピザはもっと身近になります。私たちのチャレンジの成果です。新商品の「ピザライスボウル」をぜひお試しください。

【開発裏話は引き続き公開中です】 Twitter: @dominos_JP / YouTube: <https://bit.ly/2QnRM9j>

宅配ピザのパイオニア・国内売上 No.1

ドミノ・ピザは、日本で最初のデリバリーピザチェーンとして、1985年9月30日にその歩みをスタートしました。以来、ピザデリバリー用バイク、ネット注文、ピザトラック、スマホアプリなど革新を続け、日本の宅配ピザ業界で売上・店舗数 No.1 として業界を牽引しています。2020年9月には国内700店舗を達成しました。私たちが目指してきたのは、いつでもどこでもピザを囲むひとときを、もっと幸せにすること。そして、味も素材もとことんこだわって、とびきりおいしい1枚を真心こめてつくっています。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社ドミノ・ピザ ジャパン PR 事務局（株式会社ブラップジャパン 内）永田、大村、須藤
TEL : 03-4570-3198 / Mail : dominospizza-pr@prap.co.jp

【クレジット表記、及び一般のお客様からのお問い合わせ先】

ドミノ・ピザ お客様ご相談窓口 MAIL : info@dominos.jp