



Domino's Media Release

2021年5月17日
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

ドミノ・ピザからプレミアム和風クワトロ「クワトロ・ニッポン」誕生！ 5月19日（水）から販売開始。あなたのピザ選びの新定番に。

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）から、ニッポンの味が詰まったプレミアム和風クワトロ、「クワトロ・ニッポン」を発売いたします。



ドミノ・ピザがニッポンの味を選びすぐって集めた、プレミアムな和風ピザ「クワトロ・ニッポン」が登場！！

「クワトロ・ニッポン」は、「明太マヨモチ」、「北海道3チーズ」、「炭火烧チキテリ」、「炭火烧ビーフ」の4種の和風の味わいが1つのピザで楽しめる贅沢な一品で、ドミノ・ピザの自信作です。

「明太マヨモチ」は、日本人に大人気の明太子、マヨネーズにお餅を組み合わせ、コーン、アスパラをトッピングしました。「北海道3チーズ」は、北海道地域にて限定発売中の人気商品で、北海道産チェダー、北海道産ゴーダ、北海道産カマンベールチーズに、ホワイトソースとアスパラを合わせており、北海道の味を贅沢に楽しめます。また、「炭火烧チキテリ」は、ドミノ通の大人気メニュー。炭火烧にした大ぶりのチキンがジューシーで香ばしい味わいで、焼けたマヨネーズとのハーモニーも絶妙です。「炭火烧ビーフ」も、ドミノ・ピザの大人気ロングセラーで、炭火で丁寧に焼き上げた牛肉は香ばしく、とてもジューシーで、肉好きにはたまりません。

どれも日本人に馴染みのある具材だからこそ、素材と調理法にこだわり、ベストな食材のコンビネーションで、美味しく焼き上げました。



それぞれ自分の好きなニッポンの味を楽しめます

「クワトロ・ニッポン」の開発背景



どのピザを頼むか迷ったら、
ぜひクワトロ・ニッポンを！

ドミノ・ピザは、1985年の創業以来、アメリカ本場のピザをご提供させていただいているため、和風味を好まれるお客様がお好きな味をお選びにくいというお声をいただいております。また、ドミノ・ピザが独自に実施している消費者調査により、人が集まるときにピザをオーダーされる方には、「実は、みんなが好きな味をチョイスできているのかどうか不安を抱えながらオーダーされている」というお声がありました。

そこでドミノ・ピザが開発したのが、この「クワトロ・ニッポン」です。日本人に馴染みのある具材を揃えたことで、世代を超えて楽しめる、日本人の舌に馴染みのある味わいになりました。

そして、4種の和風味を一つのピザに載せることで、誰と一緒にの時でも、好みの違いが分かれても、みんなが楽しめる商品となっています。これなら、仲間と集まった時、家族が集まった時、何を頼もうかと迷うことなく、クワトロ・ニッポンを頼めば大丈夫。注文者は、安心してご注文いただけます。

「ピザでつながる」が私たちドミノ・ピザのミッション。こんなコロナ禍でつながりにくい時だからこそ、ドミノ・ピザは、より良い「つながり」を提供していきたいのです。ぜひ新しい味をお楽しみにいただき、多くの皆さまのピザ選びの新定番にしていだければ幸いです。

「クワトロ・ニッポン」商品概要

発売時期： 2021年5月19日(水)から

発売価格： <お持ち帰り>

Mサイズ 1,300円、Rサイズ 1,599円、Lサイズ 1,900円

<デリバリー>

Mサイズ 2,600円、Rサイズ 3,199円、Lサイズ 3,800円

※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。

概要： ①「明太マヨモチ」、②「北海道3チーズ」、③「炭火烧チキテリ」、④「炭火烧ビーフ」の4種の和風味が、一つのピザで楽しめるクワトロ・ピザです。



味	トッピング
明太マヨモチ	明太マヨソース、餅（スライス餅）、コーンアスパラ、韓国のみ（ソースは使用していません）
北海道3チーズ	北海道産チェダー、北海道産ゴーダ、北海道産カマンベールチーズ、アスパラ、ホワイトソース
炭火烧チキテリ	テリヤキチキン、テリヤキソース、ほうれん草、マヨネーズ、コーン、トマトソース
炭火烧ビーフ	炭火烧ビーフ、ほうれん草、マッシュルーム

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

■ドミノ・ピザ公式 YouTube のプロモーション動画もぜひご覧ください。

タイトル：究極の和風ピザ『クワトロ・ニッポン』！どんな『ニッポン』が詰まっているのかとくどくど観あれ！！

URL：<https://youtu.be/f-itd8dOITQ>

<ミニ解説>クワトロ・ピザについて

「クワトロ・ピザ」は、日本のドミノ・ピザが日本人のために特別に開発し、1997年に初めて発表しました。クワトロは、イタリア語で「4」という意味です。日本人は「幕の内弁当」が典型的なように、複数の味を少しずつ楽しむ文化が特徴です。また、当時、日本はアメリカに比べて、1人あたりが食べる量が少なく、2～3ピースをお召し上がりになられるのが、普通でした。そのような日本特有の文化を踏まえて、ドミノ・ピザが、日本人のために、少しずつ異なる味を楽しんでもらうために、開発したものです。4種類の異なるおいしさをバランスよく組み合わせられています。発売以来、お蔭様で、多くのお客様にご支持を受けて、ドミノ・ピザのロングセラーとなっております。

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（株式会社プラップジャパン 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