



Domino's Media Release

2021年5月19日
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

ドミノ・ピザ、「世界一透明なドミノ・ピザ」をお台場に本日オープン！ 全フード、合成着色料・合成香料・合成保存料不使用を達成し、 「おいしいに安心を™」をお約束します！

注文したピザづくりの様子がベストアングルでスマホで見られる！ぜひ、どれだけ透明かをご覧ください！



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、本日5月19日(水)、全世界のドミノ・ピザ初となる「世界一透明なドミノ・ピザ」*をお台場にオープンいたします。 *「世界一透明なドミノ・ピザ」は、米国ドミノ・ピザの承認受けた名称です。

この度、全てのピザ・サイドメニューにおいて合成着色料・合成香料・合成保存料の不使用を達成。ドミノ・ピザのモットーである、「おいしいに安心を™」のお約束をお客様に目を感じていただけるよう、「世界一透明なドミノ・ピザ」をお台場にオープンします。

「世界一透明なドミノ・ピザ」は、冷蔵庫からキッチンまで、すべてがガラス張り。さらに、3 台のウェブカメラを通じて、生地を伸ばすシーン、オープンで焼きあがった瞬間のシーン、ピザをカットしているシーンといった、3つのピザづくりのクライマックスシーンを、ライブカメラを通して、ウェブで放映。自宅でも、職場でも、スマホでも、PCでも、誰でも、どこでも見る事が可能です。加えて、店内の大型モニターにはピザのご注文をお受けしている件数やデリバリーの状況がリアルタイムに表示されます。

このドミノ・ピザのピザづくりは、このお店だけが特別なわけではありません。1985年の創業以来守り続け、全国750以上ある国内店舗で日々実施されているドミノ・ピザのスタンダードです。その日々の実践を、この「世界一透明なドミノ・ピザ」で、見える化します。

ドミノ・ピザがお届けする高品質でお得な価格のピザを通して、全く新しい「ピザ体験」を是非ご体験ください。

ドミノ・ピザ ジャパン 代表取締役社長 ジョシュア・キリムニック コメント

今回、世界中で展開しているドミノ・ピザでも初となる「世界一透明なドミノ・ピザ」をお台場にオープンできることを、大変嬉しく思います。この店舗でお見せするドミノ・ピザのピザづくりは、全国750以上ある全店舗で日々実践されている私たちの「おいしいに安心を™」へのこだわりであり、私たちのピザづくりのスタンダードです。この度、日常の食事として楽しんでいただくものだからこそ、素材の一つ一つから見直し、全てのピザ、サイドメニューにおいて合成着色料・合成香料・合成保存料の不使用も達成しました。

ドミノ・ピザは創業時以来、お客様に最高の「ピザ体験」をお届けするため、高いクオリティのピザを手ごろな価格でご提供し、お客様に満足いただける品質の保証をお約束してまいりました。そのお約束を一層果たすべく、さらに「おいしいに安心を™」追求し、ピザの常識を変える取り組みにこれからも挑戦してまいります。

■ 全フードメニュー 合成着色料・合成香料・合成保存料 不使用を達成!

ドミノ・ピザは、毎日の食事としておいしいピザを安心して楽しんでいただくため、味はもちろん安全性にもこだわり、すべてにおいて妥協のない高品質なピザをご利用いただけるよう「おいしいに安心を™」提供しています。

今回、5年以上の歳月をかけて、使用している食材のみならず、その素材まで一つ一つ見直し、全てのフードメニューにおいて合成着色料・合成香料・合成保存料の不使用を達成しました。ピザの生地原料やソース、チーズなど基本食材にとどまらず、ペパロニなどの加工食品に使われている素材までも確認。日本国内で調達が難しいものは世界中から情報を集め、ドミノ・ピザの基準にあう食材を調達することで実現しました。創業時からのロングセラーピザ、定番ピザ、期間限定商品はもちろん、サイドメニューにいたるまで、おいしさそのままに安心してお召し上がりいただけます。このドミノ・ピザの「おいしいに安心を™」に対するこだわりは公式 YouTube でもご覧いただけます。

◆公式 YouTube

【おいしいに安心を】お店で手作り：https://youtu.be/sg_8BrfCX4

【おいしいに安心を】モッツアレラチーズ 100%使用：<https://youtu.be/4BDsXujuHN0>

【おいしいに安心を】合成着色料・合成香料・合成保存料 不使用：<https://youtu.be/nn4IQmKXxbs>

■ スマホで見られる！ お店で見られる！ まったく新しい「ピザ体験」をお届けします！

今回、「世界一透明なドミノ・ピザ」がご提供するのは、見て楽しい、見えて安心という全く新しい「ピザ体験」です。注文してから、「本当にすぐに作っているの？」「ちゃんと作っているの？」というお客様の心配や不安を、安心して楽しい体験に変えていきます。何を、どれだけ見られるのか、をご紹介します。

《スマホや PC でここまで見ることができます》

■ キッチンに設置された3台の「ライブカメラ」が、ピザ作りの様子をネット配信

キッチンには、ピザ作りの工程を克明に捉えるライブカメラが3か所に設置されています。1台目のカメラは注文ごとに生地を1枚ずつ手作業で伸ばす様子を、2台目は高温のオーブンの中に向けられ、生地が膨らみ、チーズが溶け出し一枚一枚こんがり焼きあがる様子を捉えます。3台目は、焼きあがったピザをすぐに手際よく正確にカットしBOXに入れる様子を映します。これらのライブ映像は、ドミノ・ピザ公式サイトでも配信されています。たとえ、店舗にお越し頂けなくても、どこからでもピザ作りの様子が見られます。これにより、お客様の「ピザ生地は出来あいのものを使っているだけではないか。」「ピザは冷凍されているものを解凍しているだけではないか。」「ピザはレンジで適度に温めているだけではないか。」といった不安を、安心して楽しいものに変えていきます。

◆ライブカメラ映像【URL：<https://www.dominos.jp/topics/anshin-oishi>】 ※ライブ配信時間：11:00-23:00



毎日 11:00-23:00 まで、生地を一枚ずつ手作業で伸ばす様子が見られます



毎日 11:00-23:00 まで、オーブンでアツアツに焼きあがるピザの様子が見られます



毎日 11:00-23:00 まで、焼きあがったピザを手際よく正確にカットする様子が見られます

《お店でここまで見ることができます》

■ **粉からピザ生地が作られる工程を間近で見られるガラス張りの「ドーシアター」**
 ドミノ・ピザは、お店で粉からピザ生地を作っています。生きたイースト菌を入れ、丁寧にこねて、丸い生地ボールを作りあげ、お店で冷蔵発酵。生地作りの工程は、ガラス張りの「ドーシアター」と呼ばれるスペースでおこなわれ、まさにシアターのように全てをご覧いただけます。生地を寝かせる冷蔵庫も透明なので、生地が発酵し、ふっくらと膨らむ様子までも見ることができます。



透明なドーシアターで生地づくりが見られる

■ **お客様の目の前で、1枚ずつ生地を伸ばして焼き上げる「ピザメイクライン」**
 ドミノ・ピザは、注文ごとに1枚ずつお客様の目の前でピザを作っています。特別なトレーニングを受けたクルーが、オーダーにあわせて生地を1枚ずつ手作業で伸ばします。丁寧に伸ばされた生地の上には、どのピースも、どの一口も満足いただける味になるように気を配りながらトッピングを乗せていきます。均一にトッピングが乗ったピザは、すぐにオープンへ。一番おいしく焼ける温度で一枚一枚しっかりと焼きあげます。焼きあがったピザは、すぐさま正確にカットされ、BOXに入れられます。一連のピザメイクの様子は、客席からも外からもガラス越しにすべてご覧いただけます。



ピザメイクの様子を目の前で見られる

■ **熱々のピザを素早く、大切にお届けするドミノ・ピザのデリバリーシステム**
 「世界一透明なドミノ・ピザ」では、沢山のオーダーを受けながら、熱々のピザを素早く正確にお届けするシステムを支える、ドミノ・ピザ独自のデリバリーシステムも見ることができます。

BOXに入れられた熱々のピザは、「D-PIT」と呼ばれるスタンバイ車庫で待つデリバリーバイク・Eバイクにすぐに積み込まれます。この積み込みの様子も見ることができます。デリバリーバイク・EバイクにはGPSが搭載され、位置情報とともに、運転速度を守った安全運転がなされていることを常に把握し、ドライバーの安全も確保しながら、ピザを大切にお届けしています。台場店では100%Eバイクを導入しています。



ピザのデリバリーの様子が見られる

店内の大型モニターには、ドミノ・ピザの先進的テクノロジーである「オペレーションリアルタイムレポート」システムを放映。注文の件数、ピザの平均お届け時間など、デリバリー状況やお届け時間などがリアルタイムで映し出されます。



店内の大型モニターで注文から配達までの様子が見られる

【ドミノ・ピザ 台場店 店舗情報】

店舗住所：東京都港区台場 1-3-3

営業時間：毎日 11:00-24:00

電話番号：03-5530-8077

客席数：27席

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、渡部、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