

報道関係各位

ナポリの窯 新感覚ピッツア『ピッツア パクチーナ』誕生

2017年2月14日より発売開始

株式会社ストロベリーコーンズ（本社：仙台市青葉区、代表取締役社長：宮下雅光）の宅配ピザブランド「ナポリの窯」は、パクチーを使用した「ピッツア パクチーナ」を発売致します。

■「ピッツア パクチーナ」開発の経緯

同社ではパクチーを使った商品は初の試みで、約10ヶ月間の研究開発を経て発売に至りました。

開発の過程では、タイ好きのスタッフ2名をタイに滞在させて、現地の方との交流はもちろん、ありとあらゆるパクチー料理を現地で食べるなど、タイ料理の文化を知ることからはじめました。

そのような研究開発・度重なる改善の結果、日本人の味覚に合い、そして、パクチーを食べたことの無い方でも美味しくいただける「ピッツア パクチーナ」が完成致しました。

■試食した方の感想

- ・パクチーの香りがチキンを引き立てますね！（40代男性）
- ・パクチー初めて食べました！食べやすくてやみつきになりそうです。子どもも美味しそうに食べていました。（30代女性）
- ・シャンパンに合いますね。（50代女性）

■「ピッツア パクチーナ」詳細

もちもちのナポリ生地の上にパクチーソースを塗り、パクチーに相性抜群の炭火焼チキン、彩り豊かな野菜をトッピングし、ブラックペッパーでアクセントをつけました。

最後に、ナポリの窯オリジナルのチーズをかけて焼き上げました。

トッピング

炭火焼きチキン・パプリカ・ナス・ズッキーニ・ブラックペッパー・パクチーソース

商品価格

Mサイズ 1,880円（税抜）

Lサイズ 2,584円（税抜）

販売期間

2017年2月14日から2017年6月15日



パクチー好きな方も、苦手な方も、チャレンジ！！パクチー！！

本リリースに関する問合せ先

株式会社ストロベリーコーンズ 広報

TEL:022-268-6711 FAX:022-268-6712 MAIL: scinfo@ichigo-net.co.jp

ホームページURL

ナポリの窯 <https://www.napolipizza.jp/>