

2017年2月24日

報道関係各位

ナポリの窯 和のピツツア
『瀬戸内海産釜揚げしらすと菜の花のピツツア』誕生
2017年2月27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、瀬戸内海産釜揚げしらすと菜の花を使用した「瀬戸内海産釜揚げしらすと菜の花のピツツア」を発売致します。

国内でも有数の良質な産地である「瀬戸内海産」のしらすは、潮の流れが早い瀬戸内海を泳いだ身の引き締まつた稚魚のため、釜揚げにするととてもふっくらします。ソースとして使用しているピリ辛のペペロンチーノとオリーブオイルとの相性もよく、より一層しらすの風味を引き立てます。

さらに、ほのかに苦味のある「菜の花」をトッピングすることで季節感あふれる春の味に仕上げました。

■「瀬戸内海産釜揚げしらすと菜の花のピツツア」開発の経緯

ひとえにしらすといいましても、産地によって食感や風味が異なります。当社では全国各地の「釜揚げしらす」を取り寄せ、度重なる試作を行いました。

実際に瀬戸内海に出向き、猟師の想いを肌で感じ、しらす本来の味を知ることで、釜揚げしらすを存分にお楽しみいただけるピザになりました。

■先行発売時に試食されたお客様の感想

- ・しらすとペペロンチーノの相性がとてもいいですね！（40代女性）
- ・塩気がいい感じでお酒を飲みながら味わいました（30代男性）

■「瀬戸内海産釜揚げしらすと菜の花のピツツア」詳細

もちもちのナポリ生地の上にペペロンチーノソースをぬり、瀬戸内海産釜揚げしらす、粗挽きソーセージ、菜の花をトッピング。白ごまと刻みのりで和テイストにいたしました。

トッピング

瀬戸内海産釜揚げしらす・粗挽きソーセージ
菜の花・白ごま・刻みのり・ペペロンチーノソース

商品価格

Mサイズ 1,950円（税抜）
Lサイズ 2,650円（税抜）

期間限定販売

2017年6月15日まで



■ 「パスタ・ビアンケッティ（しらす）」 詳細

同じく瀬戸内海産 釜揚げしらすをたっぷりのせた、パスタも発売致します。

ペペロンチーノソースに瀬戸内海産の釜揚げしらすと菜の花が大変良くあいます。

刻みのりをかけてお召し上がりください。

商品価格

1,250 円（税抜）

期間限定販売

2017年6月15日まで



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/>