

2018年2月8日

報道関係各位

【ナポリの窯】

サクサクふわふわ『パイピッタ』誕生

2018年2月13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、パイ生地を使用したサクサクふわふわ食感のピッタ「パイピッタ」を発売致します。

■ナポリの窯の「パイピッタ」概要

ナポリの窯では、「ナポリピッタ」という外側がパリッ・中はモッチリとした専門店でしか味わえない美味しいピッタをお届けしております。今回新たに「パイピッタ」というサクサクふわふわ食感が特徴の、新感覚ピッタを発売致します。

■「パイピッタ」開発の経緯

今回発売するパイピッタは、約1年の開発期間を経て発売に至りました。

独自の食感、生地の膨らみ、ベストな焼き加減のため、試行錯誤を繰り返し、ようやく、当社オリジナルソースと相性抜群で且つ、サクサクふわふわ食感の「パイピッタ」が完成致しました。

■試食した方の感想

- ・サクッとした軽い口当たりで食べやすいです！（40代女性）
- ・バジルソースはワインにも合いますね。（30代男性）
- ・他のデリバリーピザにはない、おしゃれなピザですね。味もよいです。（50代女性）

■商品詳細

パイ生地に、当社こだわりのソース・具材・チーズをのせて焼き上げます。エクストラバージンオリーブオイルは、国際オリーブ協会（IOC）の規格をクリアした（酸価0.21（2017年物実績））『MANOLI』を使用しております。



【各パイピッタ詳細】

- ・海老とスモークサーモン

海老・スモークサーモン・ホウレン草・ブラックペッパー・キッシュソース

- ・アモーレ・フォルマッジ

カマンベール・ゴルゴンゾーラ・ゴーダ・サムソー・ステッペン・モントレージャック・
ブラックペッパー・パセリ・ホワイトクリームソース

- ・粗挽きソーセージとフレッシュトマト

粗挽きソーセージ・フレッシュトマト・ブラックオリーブ・バジルソース

- ・炭火焼きチキンとコーン

炭火焼きチキン・コーン・クリームコーン



【商品価格】

上記パイピッタからお好きな2種類をお選びください。(同じものでも可能)

2~3人分(8カット)

2種類1セット: 2,200円(税抜) 2,376円(税込)

【販売期間】

2018年2月13日からレギュラーメニューとして発売

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/>