

報道関係各位

【宅配ピザ】ナポリの窯×OSMIC トマト

多数メニューで導入！

宅配ピザ「ナポリの窯」(株式会社ストロベリーコーンズ 本社：港区芝、代表取締役：宮下雅光)は、株式会社 OSMIC FOODS (本社：中央区日本橋茅場町、代表取締役社長：西野則幸)が展開する高糖度フルーツミニトマト『OSMIC トマト』を多数のメニューで導入いたしました。

■詳細

ナポリの窯のナポリピザは、外はパリッと・中はモチリとした生地が特徴です。

こだわりのトッピングとして、糖度の高さ、味の濃さ、完熟度のバランスが良く、一般的なフルーツミニトマトの枠を超えた美味しさ『OSMIC トマト』を導入いたしました。

みずみずしくジューシーな美味しさ・さっぱりした甘みは、ナポリの窯のピザと相性抜群です。

導入開始：2024 年 9 月 11 日



■採用メニュー

●ナポリピザ

ナポリのマルゲリータ、プチトマト多めのマルゲリータ、幸せのマルゲリータ、プチトマトのマリナーラ、シェフズミックス、ゴルゴンゾーラロッソ・プレミアム、炭火焼きチキンと北海道ポテト、地中海だより、チョリソーとゴルゴンサルサ、モッツァ・アンチョビーナ、緑黄色野菜たっぷりピッツァ

●ミラノクリスピーピザ

チーズたっぷりマルゲリータ、ツナマヨバジル

●パンピザ

ジャパン・マルゲリータ、ツナ男チェダー、たっぷりお野菜とベーコンのピザ

●パスタ

プチトマトとモッツァレラチーズ、お野菜たっぷりポモドーロ

●その他

イタリア野菜のたっぷりニョッキ、緑黄色野菜たっぷりラタトゥユ

■OSMIC トマトについて

化学肥料を一切使用せず、蟹殻や牡蠣殻など自然のものだけで作った、株式会社 OSMIC FOODS 開発の土『オスミックソイル』。その土で育てた、旨みと甘みがギュッと詰まった高糖度のフルーツミニトマトです。

収穫したすべてのミニトマトを糖度選別機* にかけて、ひと粒ひと粒を光センサーで糖度の計測をおこない、糖度別に選別し、デパート・スーパー・通販サイトにて販売しています。

※糖度は収穫時に株式会社 OSMIC FOODS 使用の糖度選別機により計測しています。なお、表記糖度は収穫時における株式会社 OSMIC FOODS 測定値です（小数点以下は四捨五入）

2019 年 6 月 26 日に開催された、一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会主催の「野菜ソムリエサミット特別企画 トマトグランプリ」でも、約 40 種類のトマトの中から総合優勝を獲得致しました。

コーポレートサイト：<https://osmicfoods.com/>

通販サイト：<https://osmicfirst.jp/>

■プレゼントキャンペーン

ナポリの窯・ストロベリーコーンズ注文&クーポンアプリから、「ナポリのマルゲリータ」をご注文いただいたお客様の中から抽選で、OSMIC FIRST フルーツトマトジュースをプレゼントいたします。詳細はナポリの窯のホームページまたは、アプリをご覧ください。

応募期間：2024 年 10 月 31 日まで



ナポリの窯公式サイト：<https://www.napolipizza.jp/>

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（広報担当）

URL：<https://www.napolipizza.jp/>

E-mail：pizza-inquiry@ichigo-net.co.jp