

News Release

株式会社 **マルエツ**

東京都豊島区東池袋 5-51-12 〒170-8401

広報 TEL:03-3590-0016 FAX:03-3590-4642

2016年4月27日

～三軒茶屋「Trattoria e Pizzeria L'ARTE」ピッツァイオーロ 井上 勇氏監修～

「maruetsu365 ピッツァ」新発売のお知らせ



マルエツは、4月29日(金)より、プライベートブランド「maruetsu365」から「お酒と楽しむナポリピッツァ」をコンセプトに、※三軒茶屋「Trattoria e Pizzeria L'ARTE」ピッツァイオーロ 井上 勇氏監修の「Pizza Margherita con Mozzarella di Bufala(水牛モッツアレラのマルゲリータ)」「Pizza Antichi Sapori(サラミと燻製チーズの辛いピッツァ)」「Pizza Quattro Formaggi(4種のチーズのピッツァ)」の3種類を、マルエツ全店、冷凍食品売場で発売いたしますので、お知らせいたします。
※「maruetsu365」では、初の監修商品です。

商品の特徴

市場では「ピザ」「ピッツァ」など様々な商品が販売される中、当社では、もっちりとした食感でコルニチョーネ(縁)のふくらみが特徴の本格ナポリピッツァを「お酒と楽しむナポリピッツァ」として、ご家庭で気軽に再現できる商品として発売いたします。

生地原材料は小麦粉、水、塩、イースト(生イーストの使用により酵母臭が低減、約24時間の長時間発酵により旨味の増加)のみの使用や温度上昇を避け、生地に優しいフォークミキサー、手伸ばしによる成形など、本場ナポリに習った製造工程を採用しています。さらに、生地原材料の小麦粉には「北海道産 準強力粉『麦の路』」を使用し、口どけの良い生地、サクツとしたコルニチョーネ、小麦の風味が漂う、奥深い味わいを実現させています。その他、トマトやパルミジャーノレッジャーノ、海塩など、こだわりの原材料を採用し、おすすめの逸品として仕上げ、本場の味をそのままに封じ込めた冷凍の状態の販売します。

ご家庭で、いつもと違う「ピッツァ」を是非、ご賞味ください。

商品の概要



商品名:
「maruetsu365
Pizza Margherita con Mozzarella di Bufala
(水牛モッツアレラのマルゲリータ)」
内容量:1枚
価格:680円(本体)



商品名:
「maruetsu365
Pizza Antichi Sapori
(サラミと燻製チーズの辛いピッツァ)」
内容量:1枚
価格:780円(本体)



商品名:
「maruetsu365
Pizza Quattro Formaggi
(4種のチーズのピッツァ)」
内容量:1枚
価格:780円(本体)



Pizza Margherita con Mozzarella di Bufala (水牛モッツアレラのマルゲリータ)
 トマト味のソース、水牛モッツアレラ、パルミジャーノ、EXV オリーブオイル、バジル

特徴：モッツアレラbuffalaのミルクィさとトマトの酸味が調和し、パルミジャーノの風味とコクが際立つ、マルゲリータより一段上の味わいが特徴です。



Pizza Antichi Sapori (サラミと燻製チーズの辛いピッツァ)
 トマト味のソース、燻製モッツアレラ、ミラノサラミ、パルミジャーノ、セルバチカ、EXV オリーブオイル

特徴：ラルテの得意とする肉系ピッツァ！燻製モッツアレラの燻香とミラノサラミの香辛料、カラブリア産ペペロンチーノの辛みでビールとの相性が抜群です。



Pizza Quattro Formaggi (4種のチーズのピッツァ)
 ホワイトソース、モッツアレラ、リコッタ、燻製モッツアレラ、パルミジャーノ、EXV オリーブオイル、はちみつ※別添え

特徴：モッツアレラ、燻製モッツアレラ、パルミジャーノ、リコッタの4種類の贅沢なピッツァ。別添の「B10 はちみつ」をかけるとさらにチーズの美味しさが際立ちます。

「maruetsu 3 6 5」ホームページアドレス

<http://www.maruetsu.co.jp/brand/>

ご参考

三軒茶屋「Trattoria e Pizzeria L'ARTE」

ピッツァイオーロ 井上 勇氏

※ピッツァイオーロとは、イタリアで、ステイタスの高いピッツァ職人のことをいいます。

日本ナポリピッツァ職人協会 副会長

ナポリピッツァ職人協会「マエストロ」称号授与

経歴

19歳で中目黒サルバトーレに入り6年にわたって薪窯ピッツァの経験を積む

ナポリに渡り「ジュゼッペ トウッティーノ」で研鑽を積む

帰国後2001年より駒沢「ラストラーダ」のシェフに就任

2004年に独立し、中目黒「イルルポーネ」を開店

2011年に 三軒茶屋「ラルテ」を開く 現在に至る

2011年 ピッツァ職人コンテスト@汐留創作ピッツァ部門優勝



■ お問い合わせ:経営計画部(広報) 城生(じょうの)・本間 電話03-3590-0016

以上