

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8月1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」から 季節限定、新商品発売のお知らせ

マルエツは、8月5日(金)に、三軒茶屋「Trattoria e Pizzeria L'ARTE」ピッツァイオーロ 井上 勇氏監修のもと、「maruetsu365 ピッツァ」から季節限定の新商品「maruetsu365 Pizza 'Nduja e Ricotta(ンドウイヤとリコッタチーズの辛いピッツァ)」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。

商品の特徴

2016年4月、「お酒と楽しむナポリピッツァ」をコンセプトに、「maruetsu365 ピッツァ」を3種類、発売いたしました。もっちりとした食感でコルニチョーネ(縁)のふくらみが特徴となっており、ご家庭で気軽に再現できる本格ナポリピッツァです。

「ンドウイヤ('Nduja)」とは、唐辛子の産地、イタリア カラブリア州南部発祥の保存食で、サラミの一種、ペースト状のソーセージです。豚肉と唐辛子を合わせたものを腸詰してから軽くスモーク(燻製)した上で熟成させたもので、いろいろな部位の豚肉のミンチに背脂、ローストしたペッパーとスパイス各種を混ぜ合わせて作られ、他にはない味わいが特徴です。パンに塗ってカナッペとして食したり、オイルで伸ばしてパスタソースにするなど、一風変わったペペロンチーノのように提供する食材です。

今回採用している「ンドウイヤ('Nduja)」は、国内で製造されたもの(「アンティカサルメリア」製造)で、これに、グリルズッキーニ(ズッキーニ:イタリア産)をトッピングし、夏らしい商品として仕上げています。是非、ご賞味ください。

商品の概要



商品名:
 「maruetsu365
 Pizza 'Nduja e Ricotta
 (ンドウイヤと
 リコッタチーズの辛いピッツァ)」
 内容量: 1 枚
 価格: 780 円(本体)

※「ンドウイヤ」のイメージ写真



原材料

小麦(麦の路)、ホールトマト
 モッツアレラ、パルミジャーノレッジャーノ
 グリルズッキーニ、リコッタチーズ
 オリーブオイル
 ンドウイヤ(アンティカサルメリア)

「maruetsu365」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 トゥッティーノ」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



●2016年4月29日(金)に発売した商品



商品名:
「maruetsu365
Pizza Margherita con Mozzarella di Bufala
(水牛モッツァ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)

■ 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