

11月20日はピザの日!“揚げる・包む・焼く”3種類×5種の味わいをお家で楽

しめる「冷凍ピザ食感食べ比べセット」をオンラインショップで販売開始

サクサク・カリカリ・もちもち食感の3種のピザをたっぷり食べ比べできる15個セット。
お店クオリティのフレッシュな味わいを全国送料無料でお届けします。クリスマス・年末年始にも



揚げピザ専門店のピッツアフォルトゥーナ（代表：古川理一 所在地：大阪府大阪市都島区都島本通2丁目9-14）は、11月20日の※「ピザの日」に先立ち、11月6日（水）よりオンラインストアにて「冷凍ピザ食感食べ比べセット」の販売を開始いたします。揚げピザ・包み焼きピザ・石窯ピザの3種類を、それぞれ5種類の味わいをご用意。マイナス35度の急速冷凍を施し、まるでできたてのようなフレッシュな美味しさをご自宅で手軽にお楽しみいただけます。15個入り・9,880円（税込）で、送料無料にて全国に配送いたします。食欲の秋だけでなく、クリスマスや年末年始など、大人数で集まるイベントにもぴったりのセットです。

「冷凍ピザ食感食べ比べセット」販売ページ：

<https://pizzafortuna.stores.jp/items/67299dd9e080d900b1d781bb>

※「ピザの日」はピザ協議会制定の記念日（日本記念日協会認定）ピザ協議会のWEBサイト URL：<https://pizzakyogikai.gr.jp/>

商品概要

【ピザの醍醐味を楽しめる食べ比べセット】

同じピザ生地や同じ具材でも食感や味わいは調理方法によりまったく異なります。

・サクサク食感の揚げピザ イタリアでは“パンツェロッチェ”とも呼ばれ、イタリア国民に愛されているソウルフード。ピザ生地に具材を包んで折り畳み三日月形にして揚げた料理。

・カリカリ食感の包み焼きピザ イタリアが生んだイタリア風ホットサンド。ピザ生地に具材を包んで折り畳み三日月形にして焼いた料理。片手で食べられるので、食べ歩きやアウトドアにも人気です。

・もちもち食感の石窯ピザ 日本人にとって一番馴染み深い王道ピザ。当店では、500度の石窯で一気に焼き上げることによりもちもちとした食感が楽しめます。

【急速冷凍することで、自宅でもお店クオリティの味わい。生地も具材もフレッシュなおいしさ】

ピザ生地は国産のブランド小麦粉「はるゆたか」を100%使用。ほのかな甘みのあるしっとりとした食感が、もっちりなめらかなおいしさの秘訣です。そんな生地のベストな発酵状態をキープするのが急速冷凍。生地だけでなく、野菜・チーズなどのピザの具材も新鮮なおいしさをキープ。冷凍でありながらフレッシュな味わいで食卓に提供します。



マイナス 35 度の急速冷凍機で、できたての美味しさをそのまま閉じ込めます。

商品詳細

冷凍ピザ食感食べ比べセット

※写真はイメージです※1つ1つ手作りのため大きさは多少の誤差が生じます。



冷凍揚げピザ5種

- ・マルゲリータ×1個(95g)
- ・ハム&オニオン×1個(92g)
- ・茄子と地鶏肉味噌クリームチーズ×1個(109g)
- ・海苔香る泉州しらすと大葉×1個(103g)
- ・アンチョビオリーブバジール×1個(94g)



冷凍石窯ピザ5種

- ・マルゲリータ×1枚(直径18cm)
- ・ハム&オニオン×1枚(直径18cm)
- ・茄子と地鶏肉味噌クリームチーズ×1枚(直径18cm)
- ・海苔香る泉州しらすと大葉×1枚(直径18cm)
- ・アンチョビオリーブバジール×1枚(18cm)



冷凍包み焼きピザ5種

- ・マルゲリータ×1個(90g)
- ・ハム&オニオン×1個(91g)
- ・茄子と地鶏肉味噌クリームチーズ×1個(108g)
- ・海苔香る泉州しらすと大葉×1個(93g)
- ・アンチョビオリーブバジール×1個(91g)



梱包イメージ/クール冷凍便で発送します

価格

揚げピザ5種・石窯ピザ5種・包み焼きピザ5種 全15点詰め合わせ
9880円 消費税込・送料込み



ピッツァフォルトゥーナとは

関西ではまだ珍しい“揚げピザ”が名物のピッツァフォルトゥーナは、夫婦で営む小さなレストランです。2018年にオープンし、昨年よりオンラインストアを開設しました。

販売サイト：<https://pizzafortuna.stores.jp/>

店名のピッツァフォルトゥーナ(pizza fortuna)のフォルトゥーナ(fortuna)はイタリア語で幸運・幸せを意味し、“当店のピザで幸せを届けたい”という想いを込めて、【ピッツァフォルトゥーナ=幸せを運ぶピザ】と名づけました。

日本ではまだあまり馴染みのない揚げピザですが、イタリアでは“パンツェロッティ”と呼ばれ、おにぎり感覚で庶民から愛されるソウルフード。

冷めても美味しく片手で気軽に食べられる“パンツェロッティ”を日本でもおにぎりのように楽しんで欲しいと考え、まずは生地に使う小麦粉は北海道産の国産小麦を、そしてピザを揚げる油はこめ油を、ピザのおいしさはそのままに日本人になじみやすい食材を厳選。

そして具材も、お味噌や海苔、明太子などなど、日本の方たちにもなじみやすい食材を取り入れることで、ここでしか食べられないオリジナルの“揚げピザ”を開発しています。

【今後の展開について】

日常に小さな幸せを。これまでハレの日にみんなで囲んで食べるイメージが強かったピザですが、“もっと日常にちいさな幸せを届けられるようなピザ”を全国に届けていきたいと思っています。そして、日本人にとってまだあまり馴染みのない“揚げピザ”を通してピザの新しい楽しみ方を提案します。

今後も、朝ごはんやお昼ご飯、おやつやおつまみ、夜ご飯の一品に... ひとりでも、シェアしても、まさに日本のおにぎりのように日常にそっと寄り添うようなピザを目指して。

【PIZZA FORTUNA(ピッツァフォルトゥーナ) 店舗情報】

ホームページ：<https://www.pizza-fortuna.jp/>

所在地：大阪府大阪市都島区都島本通2丁目9-14

アクセス：大阪メトロ谷町線「都島駅」出口2より徒歩3分

営業時間：17:00-22:00 定休日：不定休

本件に関するお問い合わせ先

担当者：古川

メールアドレス：pizza.fortuna.since2018@gmail.com

TEL：070-1819-6135