

2026年7月22日

株式会社 マルエツ

専門店のようないを手軽に楽しめる 「国産小麦粉使用 本格ピッツァ」シリーズを発売

株式会社マルエツ(本社:東京都豊島区、代表取締役社長:本間 正治、以下:マルエツ)は、店内で焼き上げるピッツァをリニューアルし、「国産小麦粉使用 本格ピッツァ」シリーズを7月23日(木)より順次発売いたします。



※掲載の写真はすべてイメージです。



今回のリニューアルでは、国産小麦粉を使用したピザ生地を採用し、外はサクッと、中はもちもちとした食感をお楽しみいただけるよう仕立てました。専門店のようないを、ご家庭の食卓で手軽にお楽しみいただける商品です。価格は1枚 580円(本体価格)からご用意し、ランチや夕食の一品、週末のごちそうなど、さまざまな食卓シーンでお楽しみいただけます。

<商品ラインナップ> ※店舗により取り扱いが無い場合がございます



■南イタリア産トマトのソースを使ったマルゲリータ

トマトソースにモッツァレラチーズを合わせた、定番の人気ピッツァです。シンプルながらも、チーズのコクとトマトのほどよい酸味をお楽しみいただけます。

【価格】

1枚 580円(本体)、626円(税込)

■チーズ香る！クワトロフォルマッジ

ゴルゴンゾーラ・パルミジャーノレッジャーノ・
ゴーダ・ステッパンの4種のチーズを使用した、
チーズ好きのためのピッツァです。

【価格】

1枚 580円(本体)、626円(税込)



■照焼チキンピッツァ

甘めの照焼ソース・マヨネーズ・コーンをたっぷり使
用しました。お子さまにもおすすめの一品です。

【価格】

1枚 580円(本体)、626円(税込)

■3 種魚介のシーフードピッツァ

トマトベースに海老・イカ・あさりをトッピングしまし
た。ジェノバソースのバジルとオレガノが香る、贅沢な
シーフードピッツァです。

【価格】

1枚 780円(本体)、842円(税込)



<おすすめの召し上がり方>

トースターで温めることにより、外はサクッと、中はもちもちとした食感と、国産小麦の
風味をよりお楽しみいただくことができます。



①オーブントースター(900W)を予熱

②ピッツァをアルミホイルに乗せ、
1分 30 秒温める

以上

マルエツは、将来、わたしたちが目指す姿を《ありたい姿》として明文化し、活動指針としています。

《ありたい姿》

ブランドメッセージである「しあわせいかつ。」をもとに、お客さま、従業員、そして地域の暮らしを支える「いちばん近い存在」になりたいという想いが込められています。

