



## Domino's Media Release

2021年5月13日  
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

### 透明な冷蔵庫でピザ生地の膨らむ様子も見える！ ピザづくりのすべてを見える化した「世界一透明なドミノ・ピザ」 お台場に5月19日オープン！

さらに全フードメニューで合成着色料・合成香料・合成保存料の不使用を実現。  
「おいしいに安心を™」を全国に発信していきます！

株式会社ドミノ・ピザ ジャパン(代表取締役：ジョシュア・キリムニック、本社：東京都千代田区、以下：ドミノ・ピザ)が展開する国内No.1 シェアを誇るデリバリーピザチェーン ドミノ・ピザは、5月19日(水)より、全世界のドミノ・ピザ初となる「世界一透明なドミノ・ピザ」\*をお台場にオープンします。1985年の創業以来守り続け、全国750以上ある国内店舗で日々実施されている、「おいしいに安心を™」の舞台裏となるピザづくりの工程をすべて見える化しました。さらに、全フードメニューで、合成着色料・合成香料・合成保存料不使用を実現。高い品質のピザをお得なお値段でご提供することで、お客様に新しい最高の「ピザ体験」をお届けして参ります。



#### 「世界一透明なドミノ・ピザ」は、ピザ作りの工程がすべて“透明”

2021年5月19日(水)にお台場にオープンする、「世界一透明なドミノ・ピザ」は、ピザの注文を受ける前から、ピザをお届けするまでのすべての工程を見える化した画期的なお店です。世界中のドミノ・ピザ店の中でも、最高の見える化を、日本で実現いたしました。ドミノ・ピザは、1985年9月の創業以来、高いクオリティのピザをご提供し、お客様にご満足いただける品質の保証をお約束してまいりました。この度、お台場に新店舗をオープンし、この“透明”なドミノ・ピザから、お客様の最高の「ピザ体験」のため、「おいしいに安心を™」のお約束の舞台裏を、すべてのお客様にいつでもご実感いただけるようにいたしました。

#### 全フードメニューで、合成着色料・合成香料・合成保存料不使用を実現！

今回、ドミノ・ピザは、すべてのフードメニューで、合成着色料・合成香料・合成保存料を不使用とすることを実現しました。生地やソース、チーズなど基本的な材料はもちろん、トッピングに使うパロニからサイドメニューに至るまですべてに、一切使っていません。これには、5年以上の開発年月をかけ、さらに、国内だけでは最適の食材が調達できないため、世界中から食材を集めて、初めて達成できたものです。また、ドミノ・ピザでは、100%モッツアレラチーズを使用しています。美味しいチーズは、ピザの生地と素材のおいしさを引き立てます。創業時からご提供しているロングセラーのピザ、お客様に親しまれている定番のピザ、期間限定商品まで、すべてのピザが安心で、高品質。そしてお得なお値段で、お楽しみいただけます。

## 「おいしいに安心を™」を保証するピザづくりの舞台裏とは

デリバリーピザを作る工程は、普段はお客様から見えません。そのため、お客様はピザに、ご疑問やご不安をお持ちのこともあるかもしれません。ドミノ・ピザのモットーは、「おいしいに安心を™」。すべてのお客様に、疑問や不安なく、ひたすらピザのおいしさを楽しんでいただきたいと願っています。今回、この世界一透明なドミノ・ピザをオープンし、合成着色料・合成香料・合成保存料を不使用とすることで、お客様の疑問や不安を、すべて安心に変えていきたい。それが私たちの願いです。お客様の不安を安心に変える今回の工夫の数々をご紹介します。

- 例えば、「ピザ生地はどこかで作られた出来あいのものを使っているだけではないか。」とお客さまは不安です。

しかし、ドミノ・ピザは安心です。お店で粉から生地を作っています。活きたイースト菌を入れ、丁寧にこね、冷蔵発酵した生地を使っています。もちっと、サクッとするドミノ・ピザのおいしさの秘訣は、土台となる生地作りから始まります。生地作りの様子はライブカメラで撮影され、ネットで誰でもご覧いただけます。さらに生地を寝かせる冷蔵庫は透明で、美味しく発酵されていく生地をご覧いただけます。

- 例えば、「ピザは冷凍されているものを解凍しているだけなので、出来立てではないのではないか。」とお客さまは不安です。

しかし、ドミノ・ピザは安心です。お客様にご注文をいただくとすぐさま、お客様のオーダーに合わせて、生地を一枚ずつ手作業で伸ばしています。一枚一枚が、出来立てです。生地を伸ばすクルーの様子を間近にご覧いただけます。またライブカメラもその様子を捉えます。

- 例えば、「ピザのトッピングは不慣れなスタッフがいかげんに乗せているのではないか。」とお客さまは不安です。

しかし、ドミノ・ピザは安心です。トッピングを行うクルーは、しっかりとしたトレーニングを受けています。一口一口、お客様が満足していただけるピザの味になるように十分な気配りをしながら、ピースのトッピングをしっかりと行っています。ドミノ・ピザの自慢の、生地の上にトッピングするクルーのピザメイクの様子を間近にご覧いただけます。

- 例えば、「ピザはレンジで適当に温めているだけではないか。」とお客さまは不安です。

しかし、ドミノ・ピザは安心です。一枚一枚、オーブンでしっかり焼き上げています。チーズが、グツグツと溶け出し、生地が膨らみ、こんがり焼ける様子をオープン内のライブカメラでご覧いただけます。

- 例えば、「ピザは焼きあがっても、しばらく置かれていて、冷めてしまっているのではないか。」とお客さまは不安です。

しかし、ドミノ・ピザは安心です。焼きあがったピザをすぐに手際よく、正確にカットして、即座に BOX に入れています。その様子をライブカメラが鮮明に捉えます。

- 例えば、「デリバリーはスピード重視で、ピザを乱暴に運んでいるのではないか。」とお客さまは不安です。

しかし、ドミノ・ピザは安心です。デリバリーに使用するバイクと E バイクに GPS を搭載し、スピード違反がないかを確認しています。デリバリーの様子は、お店のモニタでご覧いただけます。



## ■ ピザ Box のデザインも一新し、「100%満足保証」を明確に告知

ドミノ・ピザは創業時以来、お客様に「100%満足保証」をお約束しています。この度、ピザ Box を一新し、改めて明確にお客様に告知します。万が一お客様に満足いただけない場合は、商品を作り直し、もしくは全額返金をお約束します。商品の不満、接客対応の不満、配達時間の不満、配達時間遅延によるキャンセルなど、ドミノ・ピザ側の不手際により、ドミノ・ピザの食体験に満足して頂けなかったすべてのケースが対象となります。

ドミノ・ピザはお客様の“ドアの向こうの幸せ”を守るためにベストを尽くすことを明確に告知して参ります。

### ■ドミノ・ピザ 台場店 店舗情報

住所：港区台場 1-3-3

電話番号：03-5530-8077

営業時間：11:00-24:00

\*「世界一透明なドミノ・ピザ」は、米国ドミノ・ピザの承認を受けた名称です。

### 宅配ピザのパイオニア・国内売上 No.1

ドミノ・ピザは、日本で最初のデリバリーピザチェーンとして、1985年9月30日にその歩みをスタートしました。以来、ピザデリバリー用バイク、ネット注文、ピザトラック、スマホアプリなど革新を続け、日本の宅配ピザ業界で売上・店舗数 No.1 として業界を牽引しています。2020年9月には国内700店舗を達成しました。私たちが目指してきたのは、いつでもどこでもピザを囲むひとときを、もっと幸せにすること。そして、味も素材もとことんこだわって、とびきりおいしい1枚を真心こめてつくっています。

#### 【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社ドミノ・ピザ ジャパン PR 事務局（株式会社プラップジャパン 内）永田、大村、渡部、須藤

TEL：03-4570-3198 / Mail：[dominospizza-pr@prap.co.jp](mailto:dominospizza-pr@prap.co.jp)

#### 【クレジット表記、及び一般のお客様からのお問い合わせ先】

ドミノ・ピザ お客様ご相談窓口 MAIL：[info@dominos.jp](mailto:info@dominos.jp)