

2025年1月28日

～ 発酵&低温長時間熟成の生地玉からつくった!ふっくらもちり厚生地タイプ～ 「ラ・ピッツァ 熟成生地のピザクラスト」を新発売

伊藤ハム株式会社は、低温長時間熟成の生地玉からつくった、ふっくらもちり厚生地の「ラ・ピッツァ」シリーズから、ご家庭で手軽にアレンジピザを楽しめる「熟成生地のピザクラスト」を発売します。新たに発酵工程を加え、さらにふっくらもちりとした食感になった「ラ・ピッツァ」のおいしさを手軽にお楽しみいただけます。

【商品特長】

< 新商品 >



ポイント1 発酵&低温長時間熟成でふっくらもちりな厚生地

「ラ・ピッツァ」シリーズの特長である「低温長時間熟成」に新たに「発酵」工程を加えることで、さらにふっくらもちりとした生地になりました。生地玉からつくったラ・ピッツァ生地は、フチまでおいしい自慢の生地です。

ポイント2 1枚ずつのシュリンク包装2枚入りで保存に便利

「ラ・ピッツァ」シリーズでは、ピザを内袋でシュリンク包装しています。新商品の「熟成生地のピザクラスト」も、1枚ずつシュリンク包装しているので保存に便利です。

【商品名 & 内容量】 ラ・ピッツァ 熟成生地のピザクラスト 2枚入

【希望小売価格】 600円(税込)

【発売地区】 全国

【発売時期】 2025年2月1日

< 既存品(リニューアル) >

低温長時間熟成の生地玉からつくった、ふっくらもちり厚生地の「ラ・ピッツァ」シリーズに新たに発酵工程を加えることで、さらにふっくらもちりとした食感にリニューアルし、パッケージも刷新します。



| | |
|----------------------------|--|
| 本リリースに関する 報道関係者のお問い合わせ先 | 伊藤ハム米久ホールディングス株式会社 広報IR室 広報チーム 北垣、眞島 Tel:03-5723-6889 Fax:03-5723-8618 |
| 商品に関するお客様のお問い合わせ先 | 伊藤ハム お客様相談室 0120-01-1186(日曜を除く9:00～17:00) |