

2019年 8月 21日

～ベーコンとミートソースがクセになる～  
**ラ・ピッツァシリーズより「ベーコン&ミート」を新発売**

伊藤ハム株式会社は、こだわりの低温長時間熟成生地「ラ・ピッツァ」シリーズをブラッシュアップし、ミートソースに燻製ベーコンをトッピングした「ベーコン&ミート」を発売します。

**【商品特長】****ポイント①****お肉を感じるベーコンとミートソースの組み合わせ**

ミートソースに、ピザのトッピングとして人気のベーコンをのせ、お肉を感じるピッツァにしました。低温長時間熟成で風味高い生地と、燻製ベーコンの相性はぴったりです。

**ポイント②****チーズのアクセント**

3種類のシュレッドチーズ（モッツァレラ・チェダー・ゴーダ）に、カマンベールチーズパウダーをトッピングすることでチーズの風味を、より際立たせました。

**ポイント③****既存品をブラッシュアップ**

「The GRAND アルトバイエルン」はウインナー量をアップし※、トマトベースのソースがリニューアルしました。「マルゲリータ」はトマトのフレッシュ感がより伝わる完熟トマトのソースにリニューアルしました。

※従来品 16g が 18g に増量、倍盛りは 32g が 36g に増量

「ラ・ピッツァ」のイメージキャラクターのパンツェッタ・ジローラモ氏をパッケージに起用しました！



【商品名 & 内容量】 ラ・ピッツァ ベーコン&ミート 1枚入

【希望小売価格】 380円（+消費税）

【発売地区】 全国

【発売時期】 2019年9月1日

【 既 存 品 】



The GRAND アルトバイエルン



完熟トマトのマルゲリータ



クアトロチーズ



プルコギチーズ



倍盛り The GRAND アルトバイエルン



倍盛り マルゲリータ



倍盛り 4種のチーズ

<p>本リリースに関するお問い合わせ先</p>	<p>伊藤ハム米久ホールディングス株式会社 総務部広報室 篠原、真島 Tel:03-5723-6889 Fax:03-5723-2112</p>
<p>商品に関するお客様のお問い合わせ先</p>	<p>伊藤ハム お客様相談室 フリーダイヤル:0120-01-1186 Email:info@itoham.co.jp</p>

※本資料は、東商記者クラブ、大阪商工記者会に配布します。