

～ おいしさプラス。カラダにプラス。 ～ PIZZA-LA SUPER PLUSとコカ・コーラ プラスがセットになった 『ピザーラプラススペシャルセット』数量限定販売！！

2017年7月26日(水)～販売スタート

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区南青山 代表取締役社長:浅野幸子)が展開する宅配ピザ「PIZZA-LA」は、ピザーラ公式サイト限定で、スーパーフードを使用したPIZZA-LA SUPER PLUSシリーズのピザと、コカ・コーラ社が今春に販売を開始した「コカ・コーラ」史上初の特定保健用食品(トクホ)「コカ・コーラ プラス」2本が付いた『ピザーラプラススペシャルセット』を、13都道府県の一部ピザーラ店舗で数量限定販売いたします！！

<ピザーラプラススペシャルセット概要>



キヌアとトマトの
バルサミコジャム仕立て



6種類の
ナチュラルチーズ&ハニー

or

ピザどちらか1枚に
プラス



トクホのコーク！
「コカ・コーラ プラス」で
プラスにおいしく！

コカ・コーラ 社
コカ・コーラ プラス
(470 ml)

- ・価格 : 2,400円(税抜)
- ・販売期間 : 2017年7月26日(水)～ 数量限定
- ・販売店舗 : 東京都・神奈川県・埼玉県・千葉県・北海道・宮城県・新潟県・愛知県・大阪府・兵庫県・京都府・福岡県・熊本県のピザーラ104店舗

<カラダにプラスな理由>

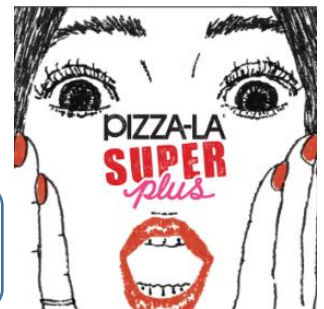
■PIZZA-LA SUPER PLUS

PIZZA-LA SUPER PLUSシリーズは、専用のマルチグレインクリスピー生地を使用しスーパーフードをトッピングした新シリーズで、1枚で1日に必要な食物繊維が約3/4も摂れる『キヌアとトマトのバルサミコジャム仕立て』と、オメガ3脂肪酸が豊富な『6種類のナチュラルチーズ&ハニー』の2種類のピザを販売しています。スーパーフードが気軽に、美味しく摂れて好評を頂いております。



<マルチグレインクリスピー生地>

アマニ・全粒粉・ライ麦・小麦など6種類の穀物を独自に配合した、PIZZA-LA SUPER PLUSシリーズのための食物繊維が豊富に入った専用生地。



■コカ・コーラ プラス

コカ・コーラ社が今春に販売を開始した「コカ・コーラ」史上初の特定保健用食品(トクホ)「コカ・コーラ プラス」
詳しい情報はこちらのコカ・コーラ公式サイトでご確認下さい。 <https://secure.cocacola.jp/plus/>

■商品概要

キヌアとトマトのバルサミコジャム仕立て

ピザーラプラススペシャルセット 2,400円(税抜)

- ◆トッピング: キヌア・北海道産カッテージチーズ・スライストマト・ダイストマト
チェリートマト・バルサミコベーコンジャム・フレッシュイタリアンパセリ
EVオリーブオイル(別添) <特製トマトソース>

+ 1日分のリコピン

+ 1日分の野菜

+ 乳酸菌100億個

+ 約3/4日分の食物繊維

◆商品特徴:

このピザのために独自開発した特製トマトソースは、イタリア産有機トマトのほか、食物繊維・乳酸菌が入ったオリジナルソースを使用しています。

トッピングにはたっぷりのフレッシュトマトに相性抜群のバルサミコベーコンジャムを合わせました。

さらに、ピザが焼きあがった後に、低脂肪・高タンパクのカッテージチーズとスーパーフードのキヌアをのせ、仕上げました。

リコピンと食物繊維が豊富に入った、新たな味わいの新感覚トマトピザです。



6種類のナチュラルチーズ&ハニー

ピザーラプラススペシャルセット 2,400円(税抜)

- ◆トッピング: クルミ・6種類のナチュラルチーズ(クリームチーズ・ゴルゴンゾーラ
モッツアレラ・ゴーダ・サムソー・ステッペン)・マッシュルーム
フレッシュイタリアンパセリ・アカシアハチミツ(別添)

+ オメガ3脂肪酸

+ オリゴ糖

+ 約1/2日分の食物繊維

◆商品特徴:

コク深い味わいが特徴のナチュラルチーズを贅沢にも6種類たっぷり使用し、食物繊維が豊富なフレッシュマッシュルームをふんだんにトッピングしました。

さらにオメガ3脂肪酸・食物繊維が豊富なくみを後乗せして、香ばしさと食感が楽しめるように仕上げました。

別添のアカシアハチミツは上品な香りと甘味がありお好みでピザに掛けて味わいの変化を楽しめます。



※ Mサイズ・マルチグレインクリスピー生地のみの商品です。

※ SUPER PLUSシリーズ商品同士のみ-half & halfもお試し頂けます。

医療法人社団 順幸会

小林メディカルクリニック東京 院長 小林 暁子

食物繊維の重要性に関して

『最近、様々なメディアに出演させていただくようになったのですが、一貫して「腸を知らずして、健康は語れない」と言い続けてきました。

腸内環境が整えば、自然と自律神経のバランスも整ってきますから余計な悩みや不安がふっきれて、日常の小さな喜びを見逃さないで幸福感に満ちた充実した毎日が送れるのです。

腸内環境を整えるには食物繊維をしっかりと摂って腸のぜんどう運動を促すことが重要です。

また乳酸菌や、発酵食品も腸内の善玉菌を増加させて腸内環境を整えてくれる栄養素ですから継続的な摂取が効果的です。

食物繊維の豊富なおいしい食事を家族や友人たちとゆっくり楽しみながら腸内環境と自律神経のバランスを整えて健やかな毎日をお送りいただければと思います。』



圓尾 和紀 (まるお かずき)

管理栄養士。ファスティングマイスター。

大学、海外、大学院で七年間栄養学を学び、病院勤務を経て独立。現在は、“日本人の身体に合った食事を提案する”をテーマに活動中。公式ブログ:「カラダヨロコブログ」 <http://karada465b.minibird.jp>

『PIZZA-LA SUPER PLUSシリーズは美味しさに加えて栄養面も魅力的です。生地にさまざまな穀物を練り込んだマルチグレインを使用したり、具材にスーパーフードのキヌアを加えることによって男女とも不足しがちな食物繊維をたっぷりとることができます。また、乳酸菌が豊富なナチュラルチーズを使ったり、オリゴ糖を含む蜂蜜がつくメニューもあるので、腸にも嬉しいですね。この内容なら普段から健康を気にされている方にも満足してもらえないかと思います。』

星野 春香 (ほしのはるか)

管理栄養士。大手食品メーカー マーケティング部を経て、2016年2月に独立。自身のひどかった肌荒れを食事で改善した経験から、「食べ方ひとつで未来は変わる」をコンセプトに、活動中。

公式ブログ: <http://for-love-kitchen.com/>

『PIZZA-LA SUPER PLUSシリーズ、食べて美味しいのに、食物繊維やスーパーフードが手軽に取れるところが非常に気に入っています。マルチグレインを使用した生地はサクサクと軽く、食物繊維もたっぷり取れるので、ピザを敬遠しがちな女性にも自信を持っておすすめできます。また、トッピングに使用している食材は、抗酸化作用や美容効果が高いものばかりなので、食べながら美容にも気をつけたい女性にぴったりです。』

