

2025年10月16日

株式会社東武ストア

## 生地・ソース・チーズのバランスにこだわった自信作！ オリジナルピザ3種 10/17(金)より販売 イベントを彩る“ビスマルクピザ”は期間限定でお届け

株式会社東武ストアでは、10月17日(金)から、“店内手作り・こだわりの具材・約26cmサイズ”のオリジナルピザ3種類を販売します。

ご家族や友人と温かい食卓を囲む機会が増えるこれからの季節に、手軽においしく楽しめる東武ストアの新作ピザが、ホームパーティーや日々の食事に彩りと満足感を提供します。



### 【販売概要】

1. 発 売 日：2025年10月17日(金)
2. 販売店舗：東武ストア全店 ＊一部店舗では取り扱いがない商品がある場合がございます。
3. 商 品 名：
  - (1)イタリア産モッツアレラ使用Wモッツアレラの窯焼きマルゲリータ  
価 格：ホール598円(参考税込価格645円)、ハーフ328円(参考税込価格354円)
  - (2)炭火焼き鳥風 ぷりぷり照焼チキンピザ  
価 格：ホール698円(参考税込価格753円)、ハーフ380円(参考税込価格410円)
  - (3)甘み際立つたっぷりコーン&ウインナーピザ  
価 格：ホール698円(参考税込価格753円)、ハーフ380円(参考税込価格410円)
4. こたわりポイント
  - ◇ ふわっと柔らかい生地  
ふんわり焼き上げた窯焼きの生地を使用しています。  
時間が経っても耳まで柔らかく、程よい焼き目の本格的な仕上がりです。
  - ◇ バランスを整えたソース  
焼き上がり後のみずみずしい味わいにこだわり、ソースの水分量を調整しました。  
トマトのさわやかな酸味と塩味が絶妙なバランスで口の中に広がります。
  - ◇ なめらかなモッツアレラチーズ  
時間が経って冷めてもチーズが固まりすぎず、なめらかさを保つようなモッツアレラチーズを厳選しました。温めればとろける口溶けと共に、心地良い歯切れの良さが楽しめます。

### 【お問い合わせ先】

株式会社東武ストア 総務部 広報担当：梅沢・三瓶  
TEL 03-5922-5111(代表)

## 【商品概要】

10インチ(直径約26cm)のピザ生地は、窯で丁寧に焼き上げ、中はふんわり、耳まで柔らかな食感に仕上がりました。店内で具材をトッピングし、チーズがとろけるまで、オーブンで香ばしく焼成しています。

### (1) イタリア産モッツアレラ使用 W モッツアレラの窯焼きマルゲリータ

※モッツアレラチーズに占めるイタリア産の割合 50%

価 格:ホール 598 円(参考税込価格 645 円)

ハーフ 328 円(参考税込価格 354 円)

特 徴:2種類のモッツアレラを贅沢に使用しました。とろけるモッツアレラチーズと風味豊かなイタリア産モッツアレラクランブルチーズが合わさることで、シンプルながら奥深い味わいを生み出しています。さらにみずみずしいチェリートマトの甘酸っぱさと、爽やかなバジルソースが全体を引き立て、オリーブオイルをひとまわしする事で香り豊かに仕上げました。



### (2) 炭火焼き鳥風 ぷりぷり照焼チキンピザ

価 格:ホール 698 円(参考税込価格 753 円)

ハーフ 380 円(参考税込価格 410 円)

特 徴:炭火焼き鳥風に味付けしたぷりぷりの鶏肉をたっぷりトッピング。旨みあふれるチキンに香ばしいタレの風味が重なり、マヨネーズのコクと刻み海苔の香りがアクセントとなって、思わずどんどん食べたくくなるような和風ピザが完成しました。



### (3) 甘み際立つたっぷりコーン&ウインナーピザ

価 格:ホール 698 円(参考税込価格 753 円)

ハーフ 380 円(参考税込価格 410 円)

特 徴:ウインナーと素材本来の甘みが際立つコーンをふんだんにトッピング。あえて具材を絞ったシンプルな組み合わせで、コーンの甘さとウインナーの旨みが互いを引き立て合い、お子様から大人までお楽しみいただけます。



## ■ほうれん草とベーコンのとろ〜りたまごのビスマルク

食卓を華やかに彩る格別な一品として、“ビスマルクピザ”を1週間限定で販売いたします。週末のホームパーティーからハロウィン当日のごちそうまで、この機会にぜひご堪能ください。

販売期間:10月25日(土)~31日(金)

※期間限定商品として不定期に販売予定です

価 格:ホール798円(参考税込価格861円)

特 徴:旨みあふれるベーコン、彩り豊かなほうれん草をたっぷりトッピング。仕上げには、とろ〜り黄身があふれ出すたまごと半熟ゆで卵をのせ、見た目にも華やかで味わい深い、パーティーにぴったりのビスマルクピザに仕上げました



以上