

2020年10月31日

サミットストアのインスタアベーカリー ダン・ブラウン



## ナポリ風ピッツァ リニューアル

焼きたてパンの店「ダン・ブラウン」は、10月31日より、店内で焼き上げるナポリ風ピッツァの生地をリニューアルいたします。これまでの生地に全粒粉を加え、香ばしく、より小麦の風味を感じられるようにしました。さらに、生地の重量を40g増やして220gにすることで、食べ応えもアップしています。フレーバーも4種類ご用意し、販売形態もホール、ハーフ、ピース(一部店舗)でご提供しておりますので、その日の気分でお求めいただけます。ハロウィン、クリスマスなどご家族でのホームパーティーにも最適な商品です。ぜひ、さらに美味しくなった店内製造のピッツァをご賞味ください。

### 1. ナポリ風ピッツァ

(1)「フレッシュトマトのマルゲリータ」 販売価格：680円（本体価格）



瑞々しいフレッシュなトマトとグリルトマトを使用し、マイルドでやさしい口当たりのモッツァレラチーズとの相性が抜群です。

(2)「とろーり濃厚チーズ」 販売価格：680円（本体価格）



5種類のチーズを贅沢に盛り込んでいます。見た目はシンプルですが、濃厚でまろやかな味わいが特徴です。

(3)「照焼きチキン」

販売価格：590 円（本体価格）



たっぷりの照焼きチキンにこだわりのタレとマヨネーズをトッピングした王道の味です。お子様から大人まで幅広い世代で人気 No1 の商品です。

(4)「ジューシーフランクのカプリチョーザ」

販売価格：680 円（本体価格）



フランク、きのこ、コーン、ブロッコリーを盛りだくさんにトッピングしました。ボリューム満点の一品です。

開発担当バイヤー 藤井のおすすめポイント



今までの生地に全粒粉を配合し、生地量も増やしました。専用窯のある店舗では1店舗当たり月間1,000枚以上売れている人気商品をリニューアルするのは勇気がいりましたが、これからのトップシーズンに向けて更に美味しくしたいという思いで開発に着手しました。香ばしさ、食べ応え、もちもちふわふわ感をさらにアップさせています。また、「とろーり濃厚チーズピッツァ」は、自信を持ってお勧めする11月の新商品です。ピザじゃないピッツァを、ぜひ、この機会にお試してください。

2. 販売期間

2020年10月31日から

※季節により品揃え商品が変わります。

### 3. 取扱い店舗

ダン・ブラウン 64 店舗（ピッツァ専用窯のある店舗のみの販売です）

【リニューアルしたピッツァの購入できるお店は以下の店舗です】

#### ●東京都 23 区

[足立区] 保木間

[板橋区] 志村

[江戸川区] 瑞江、本一色、西小岩、江戸川区役所前、篠崎ツインプレイス、小岩駅南口

[大田区] 大田中央、大田大鳥居

[葛飾区] 葛飾区役所前

[北区] 王子、王子桜田通り

[杉並区] 西永福、善福寺、本天沼

[墨田区] 両国石原

[世田谷区] 芦花公園駅前、野沢龍雲寺、成城、砧環八通り、喜多見駅前

[中野区] 東中野、江原町、鍋屋横丁

[練馬区] 大泉学園、氷川台駅前

[港区] 三田

#### ●東京都市部

[小平市] 小平上水本町

[立川市] 羽衣いちょう通り

[多摩市] 東寺方

[西東京市] 向台町

[府中市] 府中西原、府中若松、ミナノ分倍河原

[三鷹市] 三鷹市役所前

[武蔵野市] 武蔵野緑町

#### ●神奈川県

菊名、南加瀬、新川崎、クロスガーデン川崎、尻手駅前、権太坂スクエア、下倉田、井土ヶ谷、横浜曙町、藤沢駅北口、綾瀬タウンヒルズ、桜木町コレットマーレ、上星川

#### ●埼玉県

太田窪、東浦和、川口青木、川口エルザタワー、川口赤井、朝霞台、新座片山、川越藤間、シーアイハイ  
ツ和光、柳瀬川駅前

#### ●千葉県

テラスモール松戸、馬込沢駅前、松戸新田、ライフガーデン浦安富岡

以上