



各 位

2024 年 1 月 10 日

**新たな名古屋メシを目指して
綿半が生み出したうなぎの蒲焼のピザ「ぴつまぶし」が
お弁当・お惣菜大賞 2024 に入選いたしました！**

綿半フレッシュマーケットの惣菜部門のうなぎの蒲焼のピザ「ぴつまぶし」が、一般社団法人全国スーパーマーケット協会主催の「お弁当・お惣菜大賞 2024」に入選いたしました。



Bento and Prepared Meal Awards

お弁当・お惣菜大賞2024



❖ 自由な発想が生み出した「ぴつまぶし」の「想像を超えたマッチング、美味しさ」 開発秘話とは！？

土用の丑の日に向けたメニューを検討中、『うなぎの蒲焼きのピザは？』という話から開発されたという“ぴつまぶし”。

「それは想像を超えたマッチング、美味しさ」と開発担当者は語ります。

ピザのどこをかじってもたどり着くようにうなぎを細かく、ひつまぶし風に散りばめ、ピザクラストはうなぎのボリュームに負けないよう惣菜向けのフワフワもちもちのパン生地タイプを使用しています。耳だけ食べてもおいしくなるようタレをしっかりとまぶし、たっぷりのチーズ、山椒、きざみのりに大葉、さらには和製ピクルスとしてきゅうりの奈良漬などをトッピングしているので、うなぎとピザクラストのマリアージュを引き立ててくれるのです。

名古屋名物ひつまぶしに負けず、新たな名古屋メシとして開発された「ぴつまぶし」。

その見た目の迫力はもちろんのこと味も「でらうみゃ〜」ピザとなっていますので、ぜひご賞味ください。

【商品概要】

商品名 うなぎの蒲焼きのピザ ぴつまぶし
価格 ホール 1,800 円(税込 1,944 円) ハーフ 900 円(税込 972 円)
販売店舗 綿半魚類 一宮漁港

お弁当・惣菜大賞とは

スーパーマーケットやコンビニエンスストア、専門店等で実際に販売している数多くのお弁当・惣菜・サラダ・パン等の中から、食の専門家で構成された審査員により、特に優れた商品を選出して表彰する、一般社団法人全国スーパーマーケット協会主催のプログラムです。

綿半魚類 一宮漁港

当店では、鮮魚専門のバイヤーが日本各地の漁港から直接仕入れた新鮮な魚を取揃え、鮮度や見た目にこだわった海鮮丼や巻き寿司等の惣菜部門にも力を入れております。

綿半フレッシュマーケットではこれからもお客さまにご支持いただけるよう、お弁当・惣菜・グローサランの開発やリニューアルを行ってまいります。

【店舗情報】

店舗名: 綿半魚類 一宮漁港
所在地: 愛知県一宮市起東茜屋 75
営業時間: 10:00~18:00 ※毎週水曜定休日
(祝日の場合、休みを変更する場合があります)

【商品に関するお問合せ】

○綿半パートナーズ株式会社
住所 長野県長野市南長池205 TEL 026-243-5700 FAX 026-259-1977

【IR・取材に関するお問合せ】

○綿半ホールディングス株式会社 広報室
住所 長野県飯田市北方 1023-1 TEL 0265-25-8155 MAIL ir@watahan.co.jp