News Release



株式会社フォーシーズ

ピザーラ地産地消プロジェクト「埼玉県民の日」にあわせた取り組み 県内店舗で埼玉県産白ネギを使った『白ネギのネギベエ』を発売!

【期間限定】2025年11月14日(金)~16日(日) 埼玉県内ピザーラ51店舗で販売

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO:淺野幸子)が展開する宅配ピザ「PIZZA-LA」は、「ピザーラ地産地消プロジェクト」の一環として、埼玉県産の白ネギを使用したピザ『白ネギのネギベエ』を、2025年11月14日(金)~11月16日(日)の3日間、埼玉県内の「PIZZA-LA」51店舗にて期間限定販売いたします。 ※11月14日の「埼玉県民の日」にあわせて実施する、埼玉県内の店舗限定企画です。

■埼玉県民の日に、県産食材を楽しむ

埼玉県では、11月を「埼玉県地産地消月間」と定め、「近いがうまい埼玉産」をキャッチフレーズに、地域で生まれた食材を地域で楽しむ取り組みを進めています。ピザーラはこの想いに共感し、県産食材の魅力をもっと多くの方に知っていただくために、埼玉県産の白ネギを主役にした限定ピザを企画しました。"埼玉の食をおいしく楽しむきっかけづくり"として、県民の日に合わせた特別な一枚です。



埼玉を代表する食材「白ネギ」の魅力

埼玉県は白ネギの生産が盛んで、県内で生産される野菜の中でも最も作付面積が多い野菜のひとつです。中でも「深谷ネギ」「越谷ネギ」「吉川ネギ」は"埼玉県三大ネギ"として知られ、やわらかな甘みと香ばしい風味が特徴です。今回の『白ネギのネギベエ』には、これらをはじめとする埼玉県産白ネギをたっぷり使用しています。

元祖和風ピザ「ネギベエ」を、埼玉県限定でアレンジ

『ネギベエ』は、1993年に誕生したピザーラの元祖和風ピザ。シャキシャキ食感の白ネギと、2種類のベーコンの旨みが絶妙にマッチする、長年愛されてきた一枚です。今回は、埼玉県産の白ネギを使用した特別仕様として登場。素材本来の甘みと香りを活かした、埼玉県だけの特別な「ネギベエ」に仕上げました。

11月14日の「埼玉県民の日」から3日間、埼玉県内のピザーラ全店で販売いたします。地元の恵みをお届けしながら、地域とともに歩むピザーラの地産地消プロジェクト。この機会に『白ネギのネギベエ』を通じて、埼玉の"旬の味わい"をお楽しみください。





11月は「埼玉県地産地消月間」

埼玉県では、旬の農産物の出回りが多くなる11月を「埼玉県地産地消月間」とし、「近いがうまい埼玉産」を キャッチフレーズに県産食材の利用促進を行っています。地域の食材を地域で楽しむ機会として、多くの企 業や飲食店がこの期間に地産地消の取り組みを実施しています。



ピザーラは、これまでも各地域の旬の食材を活かした商品開発に取り組んでまいりました。今回の埼玉県での取り組みを含め、全国各県での地域食材活用を一過性の企画に終わらせることなく、地域と連携した持続可能な取り組みとして発展させていくことを目指しています。

News Release





■販売概要

商品名:白ネギのネギベエ

販売期間: 2025年11月14日(金)~16日(日) 販売エリア: 埼玉県内のピザーラ51店舗

価格(税込):Pサイス、2,200円~/ Mサイス、2,580円~/ Lサイス、4,120円~

☆他のピザとのハーフ&ハーフもおすすめです。

- ※ご注文はお電話・店頭でお願いいたします
- ※公式サイトからはご注文いただけません
- ※生地タイプにより価格が異なります
- ※写真はイメージです

■「ピザーラ 地産地消プロジェクト」とは

「こだわりの美味しさ、楽しさ、感動をすべての人に!!」をモットーに掲げる株式会社フォーシーズは、54業態1,351店舗(2025年11月12日時点)の運営で培った知見と商品開発力を活かし、デリバリー事業からレストラン事業まで幅広く飲食店を展開しています。

株式会社フォーシーズの第一の柱である日本生まれの宅配ピザ「ピザーラ」では、ブランドコンセプト「JAPAN STANDARD」を掲げ、日本人が毎日食べても飽きないピザを日本全国の店舗・キッチンカーでお届けしています。その「ピザーラ」で地元食材の消費・地域振興への貢献を目的として取り組んでいるのが「ピザーラ地産地消プロジェクト」です。



【ピザーラ 地産地消プロジェクト】特設サイト https://www.pizza-la.co.jp/sc_chisan_chisyo.aspx

地産地消プロジェクトの取り組みは、特設サイトで随時更新します。

また、地方自治体・団体、企業、メディアの皆さまからのお問い合わせも、上記特設サイトから受け付けています。

【地産地消ピザの歩み】

2015年から「ピザーラキャラバン」として、今では全国に58台あるキッチンカーで北海道から沖縄まで、移動販売やイベント出店などを行う中で、出店地の皆さまからのご要望もあり、地元の特産物を使ってピザを作るようになりました。 当プロジェクトの目的は、地元食材の消費・地域振興への貢献にあり、各地の地方自治体・団体、メディアの皆様と連携をとりながら、地産食材を選び、商品開発・販売を行ってまいります。

都道府県庁や市町村役場との企画立案、JA・JFとの連携、学生の課外活動への協力、地方局のメディアのイベントでの地産地消ピザのお披露目など、ピザーラは日本の地域に密着した持続可能な取り組みとして、「ピザーラ地産地消プロジェクト」を運営しています。

ピザーラの美味しさを、全国にお届け!ピザーラキャラバン

ピザーラでは、2015年から移動販売「ピザーラキャラバン」として、北海道から沖縄まで、日本全国のスーパーマーケットやホームセンター、道の駅などにキッチンカーで出店しています。店舗型のピザーラではお届けできない地域の方々にも、ピザーラの美味しさをお試しいただきたいと移動販売を開始、現在では、全国で58台のキッチンカーが稼働、今後70台近くの稼働を予定しています。この機動力を活かし、ピザーラキッチンカーは、災害時など炊き出し支援で必要とされた際に現場へ急行することも可能で、社会貢献事業としても活用しています。



全国のピザーラキャラバンの最新スケジュールはこちら! https://www.four-seeds.co.jp/brand/pizzala_caravan