

2018年9月4日

各位

株式会社ドウシシャ

**ピザを外はパリっと中はふわっと仕上げる
『LIVE パリふわピザプレート』を9月下旬に発売**

株式会社ドウシシャ(大阪本社：大阪市中央区、代表取締役社長：野村 正幸)は、2018年9月に新たに立ち上げるブランド『LIVE(ライブ)』より、自宅の魚焼きグリルでピザをパリッとふわふわに味わうことのできる『LIVE パリふわピザプレート』を、2018年9月下旬から全国の量販店などを通じて販売します。

商品 URL：<https://www.do-cooking.com/live/pizza.html>

動画 URL：<https://www.youtube.com/watch?v=GM5YWAq-Nnc>



LIVE パリふわピザプレート

【『LIVE (ライブ)』とは】

「5感で楽しむ」をコンセプトに“臨場感”をシェアするひとときを“スパイス”として提供する新ブランドです。

【開発の経緯】

ランチやディナー、パーティー等の際に食べられているピザの出荷量が伸びておりますが、その中で冷凍ピザの調理の際、水気が多くなってしまうことに着目し、家庭で簡単においしく調理できる商品を開発しました。

【特長】

◆魚焼きグリルで石窯のような仕上がりに

魚焼きグリルは 300~400 度近くになるため、石窯に近い温度で焼くことができます。



◆スチーム効果でふんわりと

水を入れて焼くことで、生地はパリッと中はふんわりとした焼き上がりになります。



◆ピザストーンを使ってパリッと

食材から出る水分や油をほどよく吸い取り、パリッとした仕上がりになります。



◆そのまま食卓に

木の器がついているので、そのまま食卓に並べることができます。

◆レシピ付き

料理研究家 坂口もとこ先生監修による、レシピ付きです。

料理研究家 坂口もとこ先生：プロフィール

季節感を意識した家庭料理をテーマに、講座開催やレシピ開発など幅広い活動を展開。

野菜ソムリエ資格を活かし、バランスのよい食事を実践するための食べ方、選び方、調理法、栄養学などを中心に講演活動も行う傍ら、消費者、生活者目線での実生活に基づいたレシピ提供、書籍出版、企業メニュー開発、食イベントプロデュース等が好評を得ています。



【商品概要】

名称 : パリふわピザプレート
型番 : LCPP-04
販売開始日 : 2018 年 9 月下旬
希望小売価格 : オープンプライス
サイズ(約) : 255×209×42 mm
重量(約) : 0.85kg
付属品 : レシピ×1
URL : <https://www.do-cooking.com/live/pizza.html>

【会社概要】

商号 : 株式会社ドウシシャ
代表者 : 代表取締役社長 野村 正幸
所在地 : <大阪本社> 〒542-8525 大阪市中央区東心斎橋 1-5-5
<東京本社> 〒108-8573 東京都港区高輪 2-21-46
<東京本社第 1 ビル> 〒140-0011 東京都品川区東大井 1-8-10

設立 : 1977年1月
資本金 : 49億93百万円
URL : <http://www.doshisha.co.jp/>

【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社ドウシシャ お客様相談室

Tel : 0120-104-481

※プレスリリース記載の情報は、発売日現在の情報です。

※内容は予告なしに変更されることがございますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。