

オカラテクノロジズが森山ナポリとコラボピザを発売！ 4種のバラエティ豊かなフレーバーを展開。



産業廃棄物のオカラから健康食品の開発というSDGsな取り組みを行うオカラテクノロジズは、金沢発祥の人気本格ピザ通販専門店「森山ナポリ」とコラボした新商品の発売を10月1日より開始する。

■クラウドファンディングで達成率500%、150万円を超える支援額を記録したオカラ商品

当社は、健康的で豊かな食生活を目指すすべての人に向け、地球とカラダに優しいストレスフリーな食品を開発している。

“オカラピザ”は、同サイズのピザのカロリーが平均711kcalなのに対し、半分の300 375kcal。低カロリー且つ、食物繊維は日本人の1日摂取平均が14gに対し、3分の2日分に該当する10g以上配合。そしてタンパク質も1枚に10g以上配合されたヘルシーピザ。

その健康価値と、SDGsな取組に数多くの共感の声が集まり、クラウドファンディングサイトMakuakeにて、当初の目標である30万円の5倍の150万円超えの支援額を達成した。

該当URL：



<https://www.makuake.com/project/okara/>

■金沢発祥の人気手作りピザ工房“森山ナポリ”とコラボ開発

冷凍ピザの概念を変える、釜焼きピザ工房。森山ナポリは、古都金沢・ひがし茶屋街のすぐそば「森山」で生まれた本格的ナポリピザ。

オカラで作ったピザ生地に、本格的なトッピングを加えた新商品を10月1日より発売開始する。(左上(トリュフ&ペコリーノ)、右上(OKARAチャンピニオン)、左下(レインボーチーズピザ)、右下(大豆ミートサルサ))

■今話題の大豆ミートも！バラエティ豊かな4フレーバーはヘルシーでギルトフリー！
栄養成分表示比較(100gあたり)

ピザやハンバーガーなどを食べるときに感じる“罪悪感”。今回発売するオカラピザのベースは、通常のピザ生地の3倍のタンパク質を含み、炭水化物はなんと3分の1。罪悪感を感じずに食べられるギルトフリーピザである。

●単品価格 全て1,500円（税込1,620円）

※単品は10月末発売予定

●[10月1日](#) 発売特別セット商品

内容)

- ・トリュフ&ペコリーノ
- ・大豆ミートサルサ
- ・レインボーチーズピザ

※オカラマルゲリータプレゼント付き

計4枚

価格) 4,500円（税込4,860円）

販売数) 限定100セット

※[10月25日](#) より発送を開始する先行予約商品

■森山ナポリ 販売サイト <https://www.moriyama-napoli.com/>

■会社概要

株式会社オカラテクノロジー

代表者：代表取締役社長 山内 康平

所在地：[宮崎県宮崎市高千穂通1 6 13](#)

Generated by ふれりりプレスリリース

<https://www.prerele.com>