大阪・都島「PIZZA FORTUNA(ピッツァフォルトゥーナ)」名物ピザ＆揚げピザの冷凍通信販売を5/13開始。生地のフードロスを大幅削減。街のピザ屋の厨房からはじめるSDGs。

大阪メトロ谷町線「都島駅」から徒歩3分の窯焼きピザやこだわりパスタなどが味わえる地域密着型イタリアン「PIZZA FORTUNA(ピッツァフォルトゥーナ)」(所在地：大阪市都島区)が2023年5月13日(土) から揚げピザとピザの冷凍通信販売を開始。大阪の「PIZZA FORTUNA(ピッツァフォルトゥーナ)」から全国へ発送いたします。

関西では珍しい「揚げピザ」。ヘルシーな米油で揚げ、表面はカリッ、中はもっちりとした食感。ひと口かじるととろりと伸びるチーズや具材が詰まっており、テイクアウトでも人気の一品です。素材のフレッシュな味わいが魅力のPIZZA FORTUNAの揚げピザとピザ。
急速冷凍機で鮮度とおいしさを閉じ込めてお届けします。

PIZZA FORTUNA(ピッツァフォルトゥーナ)
https://www.pizza-fortuna.jp/

通販ページ
https://pizzafortuna.stores.jp

【自宅でもお店クオリティの味わい。生地も具材もフレッシュなおいしさ。】

ピザ生地は北海道産の幻の小麦粉「はるゆたか」を100%使用。ほのかな甘みのあるしっとりとした食感が、もっちりなめらかなおいしさの秘訣です。そんな生地のベストな発酵状態をキープするのが急速冷凍。生地だけでなく、野菜・チーズなどのピザの具材も新鮮なおいしさをキープ。冷凍でありながらフレッシュな味わいで食卓に提供します。揚げ方も最新分子調理器「ドクターフライ」を使用しており、電波振動で食材の油の吸収量を減らす事でヘルシーな仕上がりとなっております。

【ピザ生地のフードロス大幅削減！食品ロス「ゼロ」に繋げる私たちのSDGs】

ピザを愛してやまない私たち。ですが、そんなピザづくりにはひとつの悩みがありました。それはピザと揚げピザ作りにおいて、生地の余りが出てしまい、日常的にフードロスが発生していた事。ピザ生地は発酵状態がおいしさのカギであるため、余った分は泣く泣く廃棄するしかありませんでした。今回、生地の鮮度を保ったまま保存できる急速冷凍機の導入により、これまでの年間5万円分は廃棄していた生地のロスがゼロに！生地だけでなく、食材の鮮度や俊などの一番美味しい状態を保つ事が可能となり、とても身近なところで【おいしさとSDGs推進】を両立する事を実現いたしました。

身近なところからできるSDGs。一歩ずつアクションを起こす事で「PIZZA FORTUNA(ピッツァフォルトゥーナ)」では今後もSDGs推進に取り組みます。

【こんな時に「PIZZA FORTUNA」の冷凍ピザ】

〇ホームパーティーの主役に 〇ちょっとしたお土産に 〇忙しい日の軽食に

【PIZZA FORTUNA(ピッツァフォルトゥーナ）店舗情報】

店舗にもぜひ足をお運び下さい！オーナー夫妻がお待ちしております。

ホームページ： https://www.pizza-fortuna.jp/
所在地 ： 大阪府大阪市都島区都島本通2-9-14
アクセス： 大阪メトロ谷町線「都島駅」出口2より徒歩3分
JR大阪環状線「桜ノ宮駅」東口2より徒歩7分
営業時間： 11:30-15:00、17:00-22:00
定休日 ： 水曜日

【本件に関するお問い合わせ先】

メールアドレス： pizza.fortuna.since2018@gmail.com

TEL： 06-6210-7230

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com