株式会社
良品計画

News Release

https://www.ryohin-keikaku.jp/

2024 年 12 月 10 日

関西限定 奈良県の伝統野菜「大和丸なす」を使ったピッツァ 2 種を新発売

奈良県でも流通の少なかった伝統野菜の認知拡大と地産地消の促進を目指す

無印良品を展開する株式会社良品計画（東京都文京区／代表取締役社長　清水 智）は、伝統野菜の認知拡大に寄与することを目指し、奈良県の伝統野菜である「大和丸なす」を使った冷凍ピッツァ 2 種を販売します。12 月 12 日（木）より順次、奈良県や京都府を中心に関西の無印良品 12 店舗にて限定で発売します。

良品計画は、店舗が各地域のコミュニティーセンターとしての役割を持って、地域の住民の方々や自治体と連携し、地産地消の推進や雇用創出、まちづくりなど地域活性化に寄与することを目指した活動を行っています。地域に根ざした取り組みを推進する組織として「地域事業部」を設置し、その活動の一つとして地域の生産者や加工会社の商品開発に協力しています。

今回、良品計画の地域事業部の 1 つである「京都奈良事業部」※1 は、ピッツァの製造に強みを持つ株式会社佐勇（東京都港区／代表取締役　佐藤　広志）と、丸三出荷組合代表の中西農園を中心とした生産者の大和丸なすを使った商品開発に協力し、冷凍ピッツァを作りました。

■奈良県でもあまり販売されていない伝統野菜、肉厚でみずみずしい「大和丸なす」を使ったピッツァ

今回のピッツァは、奈良県の伝統野菜である「大和丸なす」の認知を拡大し、奈良県や近隣地域での流通量を増やすことを目指して商品化しました。大和丸なすは、生産者の高齢化などの理由から流通量が少なく、これまでは夏季のみ京都や東京の料亭、フランス料理店などの高級店に卸されることが多いことから、奈良県内ではあまり流通していませんでした。

このたび、「大和丸なす」をこれまで以上に普及させたいという丸三出荷組合代表の中西農園や皆さんの想いと、地産地消の促進や食品ロス削減を目指す株式会社佐勇の取り組みに共感し、共同で商品開発を行いました。さらに、今回使用する茄子の加工は、障害のある方がものづくりを通じて地域課題の解決に取り組んでいる社会福祉法人青葉仁会にて行っています。

「大和丸なす」は皮が薄く、肉厚でみずみずしい、という特長を持っており、この食材を生かす商品開発を進めました。具材の味が引き立ち、調和を成している料理であること、またより多くの方に知って頂きたいという思いから、みんなで分け合って食べることができ、万人に好まれやすいピッツァにしました。味も「大和丸なすの素揚げとアンチョビのピッツァマルゲリータ」と「大和丸なすの素揚げの照り焼きピッツァ」の 2 種を用意しました。

■ピッツァの特長

①歯切れの良い生地

小麦粉・水・塩・イーストのみを使用しています。フォークミキサーを使用し、生地を折りたたむように練り上げ、生地に与えるストレスを軽減することで、歯切れの良い生地に仕上げました。

②低温長時間発酵

約 24 時間じっくり低温発酵させイースト（酵母）の使用量を最小限にすることで、イースト特有のアンモニア臭を抑え、小麦粉本来のおいしい香りを大切にしています。長時間発酵により生成された何層にもなる層が、グルテンで作った食感とは異なる「もっちり感」を引き出します。

③手作業による成形

機械を使用せず、一つ一つ手作業で分割、生地を伸ばして空気を抜き、発酵を均一化しています。発酵した生地の中心から空気を押し出し、フチに押し出された空気の気泡が生地のフチにたまり、焼きあがったときにフランスパンの中心のように大きな気泡が入ることで、食感を軽くしています。

「京都奈良事業部」ではこれまで近畿地方の伝統野菜や不揃いの食材、廃棄されていた素材などを活用して地元の生産者や加工会社の商品開発に協力し、販売してきました。今後も地産地消の促進や地域産業の活性化に寄与することを目指し、食を起点とした取り組みを行う予定です。

◇商品情報

■「大和丸なすの素揚げとアンチョビのピッツァマルゲリータ」 消費税込 950 円

奈良の伝統野菜である大和丸なすを使用しています。熱を加えることで溢れ出るうまみ、トロっとした食感、アンチョビの味わいとトマトの酸味が特長のピッツァマルゲリータです。

■「大和丸なすの素揚げの照り焼きピッツァ」 消費税込 1,050 円

奈良の伝統野菜である大和丸なすを使用しています。熱を加えることで溢れ出るうまみ、トロっとした食感の大和丸なすとグリルチキンを甘辛い照り焼きソースで仕上げたお子様でも楽しめるピッツァです。

◇販売店舗

＜大阪府＞無印良品 イオンモール堺北花田
＜京都府＞無印良品 京都山科、無印良品 コープ二条、無印良品 イオンモール京都桂川
無印良品 松井山手、無印良品 イオンモール久御山
＜奈良県＞無印良品 イオンモール大和郡山、無印良品 イオンタウン富雄南
＜和歌山県＞無印良品 フォレストモール岩出、無印良品 スーパーセンターオークワ南紀
＜滋賀県＞無印良品 アルプラザ草津
＜広島県＞無印良品 アルパーク広島

※１ 「京都奈良事業部」について

良品計画の「京都奈良事業部」とは、良品計画が地域の住民の方々や行政と交流・連携をしながら生活圏への出店を推進し、地域密着型の事業モデルを確立するために 2021 年の 9 月から国内 12 地域（現在は 10 地域）に設置した「地域事業部」の 1 つです。京都奈良事業部では、近畿各地域の生産者や企業と協力して独自の商品開発を行っているほか、農家の支援やイベントの開催等の活動を進めています。

掲載お問い合わせ先：株式会社良品計画 経営企画部広報課 rk-pr@muji.co.jp