

株式会社PIZZAREVO

ピザ

福岡県産小麦「ミナミノカオリ」を使用
歯切れがよく
適度にモチモチ感のあるのが特徴です

福岡県 ワンヘルス認証



創業以来、本場ナポリの味を追求してきた株式会社 P I Z Z A R E V O。最高のナポリピッツァを提供するため、福岡県産の食材にこだわっています。

ピザの命である生地には、風味豊かな福岡県産小麦を100%使用し、香ばしくもっちりとした食感を実現。トッピングの野菜やチーズ、肉類なども、できる限り福岡県産のものを厳選しています。また、福岡県内の企業とのコラボ商品を多く製造しており、明太子をはじめとする県内食材の価値を、互いに高め合えるよう工夫を凝らしています。

開発では、「地元食材のおいしさを世界基準のピザで伝えたい」という揺るぎない情熱を原動力に、福岡県産小麦の特性をつかむため試行錯誤を重ねました。そして、本場の製法を守りつつ、県産食材の魅力を存分に味わえるピザが誕生しました。

高温の窯で焼き上げる伝統的な製法と、福岡の豊かな恵みが融合した逸品は、「冷凍ピザは美味しくない」というイメージを覆してきました。このピザは、「福岡の魅力とナポリの伝統的な味の両方を楽しんでいただきたい」という創業者の想いが詰まっています。

販売場所

店舗、オンラインショップ、福岡県内のスーパーマーケット他



↑オンラインショップ



ワンヘルスの実践内容

- 衛生管理・健康管理マニュアルの遵守（安全・安心な食の提供）
- 県産の小麦などを使用（地産地消の推進）