



2016年11月24日

ふっくら&もちもち食感！朝食やランチにぴったり、食べごたえのある厚めタイプが新登場！

「手のひらピザの生地 厚め」

2016年12月1日（木）新発売

モランボン株式会社（本社：東京都府中市 代表取締役社長：ジョン・ピョンヨリ）では、日配売場向け商品として、お好みの具をのせて作れる手のひらサイズのピザ生地「手のひらピザの生地 厚め」を12月1日（木）より発売いたします。

<開発背景>

現在発売中の「手のひらピザの生地」は、ご家庭で手のひらサイズのピザが作れる生地として、朝食やおやつ、友人が集まるパーティーや家呑みのおつまみなど、幅広いシーンで多くのお客様より好評をいただいております。

今回、「食べごたえが欲しい」、「もっと生地のおいしさを味わいたい」というご要望にお応えし、1枚でもしっかりとした食べごたえのある厚さとふっくら&もちもち食感の「手のひらピザの生地 厚め」を開発いたしました。

<商品特徴>

朝食やランチにぴったり！1枚でも満足感のある、厚めタイプの「手のひらピザの生地」です。

- ・生地の厚さは約3.4mm。当社の通常品と比較し、約1.7倍の厚さです。
- ・ふっくら&もちもちの食感を出すため、もち粉とベーキングパウダーを新たに配合しました。
- ・どんな具やソースにもよく合うプレーン生地です。
- ・本品にお好みの具・ソース・チーズ等をのせ、オーブントースターで7～8分焼き上げるだけで作れます。



<商品概要>

商品名	手のひらピザの生地 厚め
内容量	6枚入
入り数	1ケース=10パック
保存方法	10℃以下で保存
賞味期間	26日
参考小売価格（税抜き）	150円
JANコード	4902807602042

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 マーケティング部 広報課 /川村

〒183-8536 東京都府中市宮西町2-5-1 さくら三番館ビル4F

Tel : 042-368-0430 Fax : 042-368-0415 E-mail : kawamura-m@moranbong.co.jp