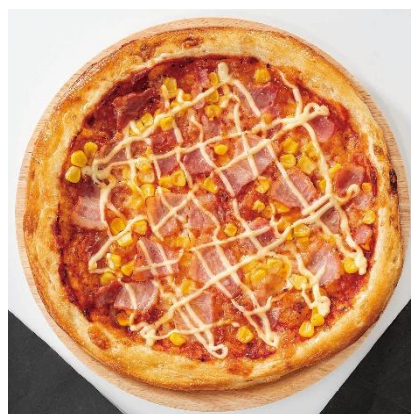


— 焼きたてサクッ！冷めてもおいしい！—
人気のピザ3種をリニューアル！

8月8日（土）から販売開始

株式会社フジ（本社：広島県広島市 / 代表取締役社長：山口 ^{やまぐち} 普 ^{ひろし}）は、2026年8月8日（土）から、「サクもち食感のマルゲリータピザ」「旨み染み出す！照り焼きチキンピザ」「燻し香るベーコンピザ」を販売開始いたしますので、ご案内申し上げます。



このたびリニューアルする「サクもち食感のマルゲリータピザ」「旨み染み出す！照り焼きチキンピザ」「燻し香るベーコンピザ」は、本格的なナポリ風の味わいを目指し、生地とトッピングを一新しました。イタリア産天日塩を使用した生地は、焼き立てはサクッと香ばしく、冷めてもミミまで旨みがあるのが特長です。さらに、具材の種類や使用量、トッピング方法を見直すことで、それぞれの具材のおいしさをより楽しめるピザに仕立てました。

リニューアルした3種のピザは、フジ、フジグラン、マックスバリュ、マルナカ196店舗の直営焼き立てパンコーナーにて販売いたします。ぜひ一度ご賞味ください。

【商品情報】

■サクもち食感のマルゲリータピザ

本体価格：798円（税込861.84円）

トマト、モッツァレラチーズ、バジルソースを使用した定番ピザ。モッツァレラチーズの使用量を増やし、よりチーズの旨みを感じられるピザに仕立てました。



■旨み染み出す！照り焼きチキンピザ

本体価格：798円（税込861.84円）

コクと甘みのある照り焼きソースとやわらかなチキンを組み合わせた人気のピザは、醤油ベースのチキンを使用し、家族みんなで楽しめる味わいに仕上げました。



■ 燻し香るベーコンピザ

本体価格：798円（税込861.84円）

燻製ベーコンとコーンをトッピングした、香ばしい味わいが特長のピザです。燻し香るベーコンの香ばしさとコーンの甘みが引き立つ一品です。



< 発売日 >

2026年8月8日（土）

< 販売店舗 >

フジ、フジグラン、マックスバリュ、マルナカの直営焼き立てパンコーナー
兵庫県57店舗、鳥取県2店舗、島根県3店舗、岡山県36店舗、
広島県18店舗、山口県21店舗、徳島県11店舗、香川県24店舗、
愛媛県14店舗、高知県10店舗

計196店舗

株式会社フジ 経営企画部 広報・IR・秘書グループ

〒732-0814 広島県広島市南区段原南1丁目3-52 広島段原ショッピングセンター5階

TEL：082-535-8516 FAX：082-261-0056 URL <https://www.the-fuji.com/company/>

