

2011年10月	PIZZAREVO 薬院店 オープン
2012年9月	事業拡大に伴い本社を移転（自社ビル） 「冷凍ピザ」生産のため本社内に工場建設 「冷凍ピザ」通販事業スタート（楽天・ポンパレ・ヤフー） PIZZAREVO 博多阪急店 オープン
2013年7月	小売店への「冷凍ピザ」卸販売開始
2014年12月	品質管理室設置
2015年10月	冷凍ピザ生産拡大のため工場改装
2020年3月	飲食事業部分社化 株式会社 PIZZAREVO としてスタート
2021年3月	「冷凍パスタ」販売開始
2023年7月	事務所移転に伴いテストキッチン開設
2024年12月	「生地を喰らう!!」シリーズ販売開始
2025年2月	ワンヘルス認証獲得
2025年3月	「PIACERE（冷凍グラタン）」販売開始
2025年4月	「DIPPLE」シリーズ販売開始 モンドセレクション優秀品質金賞 受賞



PIZZAREVO 薬院店



PIZZAREVO 博多阪急店



冷凍ピザ



PIACERE (冷凍グラタン)

会社名	株式会社 PIZZAREVO
本社所在地	〒810-0005 福岡県福岡市中央区 清川 3-16-24 TOPビルⅢ 2F TEL：092-791-5014 FAX：092-791-5460
代表取締役社長	藤井邦彦
資本金	400 万円
従業員数	130 名 ※令和 6 年 3 月現在
取引銀行	福岡銀行／肥後銀行 ※令和 6 年 3 月現在



進化する
美味しさ。

PIZZAREVO

PIZZA REVOLUTION

ナポリピッツァを“もっと身近に感じてほしい・楽しんでほしい”
そんな想いで2011年 福岡・薬院に『ピザレボ薬院店』をオープン。
2013年からは冷凍ピザの販売もスタートし、福岡から全国のみなさまに
お店で食べるような本格ナポリピッツァを
お届けしています。冷凍食品の新しいかたちで、
もっと手軽に、もっと美味しく。
毎日の食卓に、笑顔とワクワクをお届けします。
世界を笑顔に。



代表 藤井 邦彦



「ワンヘルス認証」を
獲得しました

【取組事項】地産地消を推進
【実践内容】県産農林水産物を使用、直売所に出荷
【取組事項】安心安全な食の提供
【実践内容】衛生管理に関するガイドラインの遵守
福岡県ワンヘルス認証とは
福岡県が実施する制度で、「人・動物・
環境の健康を一体的に守る」という「ワン
ヘルス(One Health)」の考え方
に基づき、持続可能で安全・安心な商
品やサービスを提供する事業者を認証
する仕組みのこと。

PIZZAREVO
Response Easiness Value Originality
速い 気軽に 価値ある 独自性

MISSION ピザレボの使命
FOOD革命を起こし続け、世界を笑顔に

VISION ピザレボが目指す理想
PIZZAREVOは地域の食材と革新的な発想で、
お客様の「今食べたい」に「すぐ美味しい」を叶える
会社を目指します

VALUE 実現するために何をするのか
私たちは「デザインする！楽しむ！妥協しない！」を掲げ、
・お客様とのコミュニケーションを大切に、お客様のために考え、行動します
・仲間と共に食材と製法にこだわった、美味しく安心できる商品を届けます
・常識や古い慣習にとらわれず、常に挑戦し続けます
・仲間の多様性と独自性を尊重し、働きやすい職場環境を作ります

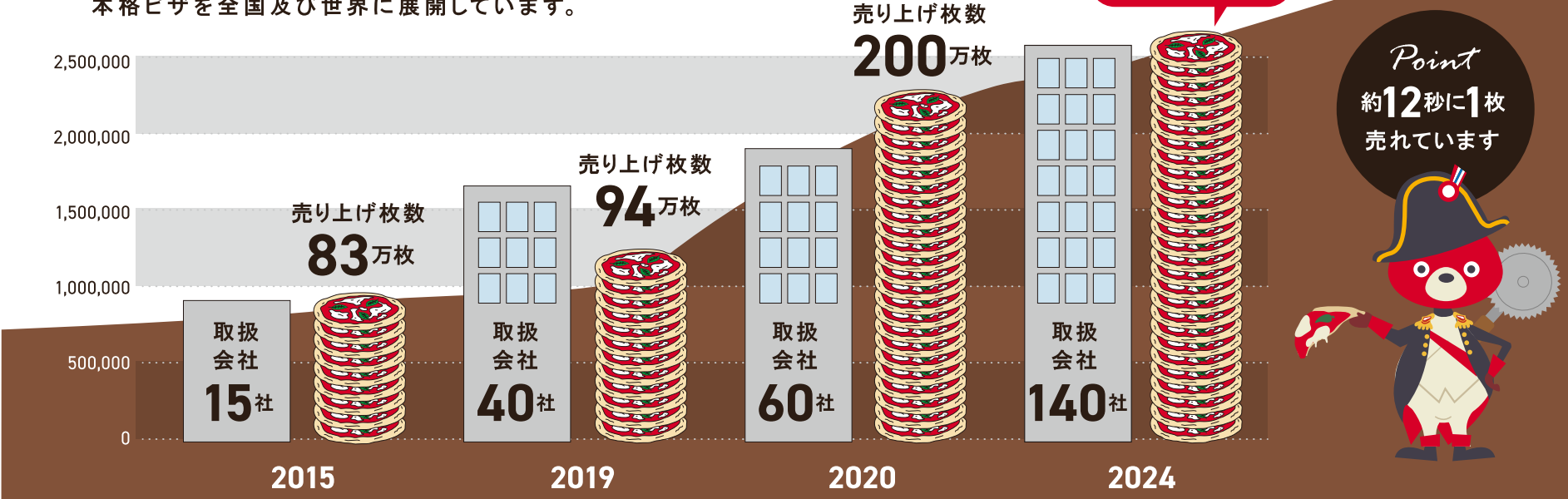


モンドセレクションとは
1961年にベルギーで設立された、食品や飲料の品質を評価する国際的な品評機関。
味や原材料、安全性などの厳しい審査を経て、高品質な商品に賞が授与されます。

TOPICS
「極☆マルゲリータ」
モンドセレクション
2025優秀品質
金賞受賞

冷凍ピザで業界を席卷

冷凍ピザ＝美味しくないというイメージを覆し、
お店のクオリティーのままご家庭で気軽に食べられる
本格ピザを全国及び世界に展開しています。



受賞歴

楽天市場にて
7冠達成
※ウィークリーランキング/総合・食品・惣菜・
洋風総菜・ピザ・総合(女性)・総合(40代)ランキング
※2013年1月23日更新分

- 2013 楽天ショップ・オブ・ザ・ウィーク 1月4週/6月1週/9月3週
- 2015 楽天グルメ大賞 洋風惣菜部門
楽天ショップ・オブ・ザ・ウィーク 4月3週賞
- 2017 月間優良ショップ 7・9・10月度
- 2018 楽天ショップ・オブ・ザ・マンス 8月度
月間優良ショップ 6月度
- 2021 月間優良ショップ 8月度
- 2022 月間優良ショップ 5・6月度
- 2024 楽天ショップ・オブ・ザ・マンス 8月度

メディア掲載情報

- 【TV放送】
 - マツコの知らない世界(TBS) / 冷凍・チルドピザの世界
 - めざましテレビ(FNS) / 楽天 冷凍ピザランキング
 - ラヴィット(TBS) / 超一流プロが選ぶマルゲリータランキング
 - ジョブチューン(TBS) / 大ヒット冷凍ピザのヒミツ大公開SP
- 【雑誌】 ■ESSE(扶桑社) / マニアの本気推し冷凍食品
- 【漫画】 ■「ふたり暮らしのおとりよせ日和/Vol.2 表紙
- 【Youtube】 ■「ぼる部屋」2025.5.8 生配信出演 (#200)

徹底した生地へのこだわり



Point 24時間 長時間熟成

発酵方法は生地をじっくり24時間以上寝かせる「低温長時間熟成」を採用しています。低い温度で長時間発酵させることで、小麦本来の旨味を最大限引き出し、より豊かな風味とふっくらとした最高の食感が生み出されます。また、気温や湿度に合わせて生地に入れる水温や粉温を調整しています。



手伸ばし生地

生地の打ち粉は低温石臼挽きの全粒粉を使用し、一枚一枚手伸ばしで作っています。手作りだからこそ出せる、生地のサクッと感やもちっと感は見事な職人技。適度なもちもち感と、軽い食感が特徴です。美味しい生地を作るため機械に頼らず生産効率よりも手作りにこだわっています。



高温窯焼き

美味しさの秘訣は「高温・短時間」で仕上げること。高温で一気に焼き上げることで、水分の蒸発を限りなく最小限に抑え、外側はこんがりサクサクと、中身はもっちりとした食感に仕上げています。歯切れがよく、適度にモチモチ感が良いピザ生地は、ピザレボの最大の特徴です。



本場ナポリの製法

本場ナポリではピザは生地を食べるものとされています。本物を追求すべく、生地の原材料は「小麦粉・塩・水・イースト」のみ。本場ナポリと同じ材料・製法で作っています。最後の一口まで美味しくいただいてもらうために最高の生地を開発しました。

生地は「ピザの命」。

国内外から 厳選した食材

最高の生地に合った食材を国内外を問わず、選りすぐったものを使用しています。



トマトソース

糖度が高く甘みの強いトマトと、果実感やフレッシュ感がある2種類のトマトをブレンドしたピザレボオリジナルのトマトソース。



福岡県産小麦

ピザの命ともいえる小麦粉。私たちが選んだのは、福岡県産『ミナミノカオリ』。歯切れがよく、適度にモチモチ感のあるのが特徴です。



モッツアレラ

社長自ら本場イタリアの工場まで行き、味はもちろん塩分量や色味、伸び方にまでこだわって厳選したものを使用。



オリーブオイル

ピザの隠れた主役。香りを引き立てたり、味に一体感を生み出します。

安心・安全への取り組み

HACCP に基づいた衛生管理を徹底した工場で製造

品質管理担当によるアレルギー、原材料表示のチェックや菌検査

細かい規格書や産地証明の提出にも対応可能

東京都消費者生活条例にも対応

商品開発

商品開発は 世界3位のピザ職人

ナポリピザの世界大会で3位に入賞したピザ職人が商品開発しています。



ピザ職人 北村

PIZZA LINE UP

窯焼きピザ

製法にもこだわったピザレボ
自慢のラインナップです。
様々な具材で多種多様に
お取り扱いしております。

人気
No.1

極☆マルゲリータ

不動の人気ナンバーワン。ピザレボのこだわりと
想いが詰まったマルゲリータ。

トマトソース



モンドセレクション 優秀品質金賞受賞



世界が認めた、
窯焼きピザ。

LINE UP

人気
No.2



海鮮トマトバジル

ピザレボ人気 No.2！魚介とバジルソース
の相性抜群なピッツァ

シーフード

人気
No.3



国産釜揚げシラスと桜海老

ピザレボ人気 No.3！シラス × マスカル
ポーネの意外な組み合わせが人気

シーフード

人気
No.4



クワトロフォルマッジ・ビアンカ

ホワイトソースをベースにピザレボが厳選
した4種のチーズをトッピング

チーズ

人気
No.5



クワトロフォルマッジ・ロッソ

トマトソースをベースにピザレボが
厳選した4種のチーズをトッピング

チーズ



博多明太子使用 明太マヨピザ

着色料不使用の博多明太子使用
ピザレボのこだわりが詰まった和風ピザ

シーフード



極☆マリナーラ

ナポリの伝統ピザであるマリナーラを
ピザレボ流にアレンジ。

トマトソース



超極☆マルゲリータ

『極☆マルゲリータ』のチーズ量2倍！
チーズたっぷりマルゲリータ

トマトソース



博多なごみの鮭明太

福岡土産としても人気の鮭明太使用！
博多の銘店『なごみ』とのコラボピザ

銘店コラボ



特製旨辛ダレの黒毛和牛ピザ

黒毛和牛使用！博多の銘店『赤身焼肉
USHIO』とコラボした贅沢ピザ

銘店コラボ



佐賀七山・燻やコラボ 生ベーコンピッツァ

燻製生ベーコン使用！佐賀・七山の銘店
『燻や』とコラボした贅沢ピッツァ

銘店コラボ



モッツァレラとリコッタのバジルソース

イタリア産モッツァレラとリコッタを
トッピングしたバジルソースピッツァ

バジル



REVO のバンビーノ

チーズソースにコーンや無塩せき
ベーコンをトッピングしたピッツァ

お肉系



照り焼きチキン〜国産鶏使用〜

定番の照り焼きチキンだからこそ
素材からこだわった照り焼きチキンピザ

お肉系



復活！ボロネーゼピッツァ

オリジナルの濃厚ボロネーゼソースに
イタリア産モッツァレラをトッピング

お肉系



カルボナーラ

カルボナーラソースに玉ねぎや無塩せき
ベーコンをトッピングしたピッツァ

ソース系

Enjoy! PIACERE

ピアチェーレ

PIZZAREVO 渾身の新ブランド登場。

“ピアチェーレ”とは、イタリア語で「楽しみ」「喜び」の意味です。

食材と製法にこだわった商品で、みなさまの日常にピアチェーレをお届けできることが、私たちにとっての喜びです。ご家族やご友人と、心弾むひとときをお楽しみください。

濃厚オマールソースの シーフードグラタン *Seafood Gratin*

オマールの頭から出汁を取った、
特製濃厚オマールソースと
3種の魚介(海老・イカ・ホタテ)を
贅沢トッピングした魚介風味
豊かなグラタン



ごろごろ
具材



7種の 野菜グラタン *Vegetable Gratin*

7種類の野菜を65gも使用。
PIZZAREVOグラタンの中で
トップクラスの食べ応えのある、
彩り豊かな野菜グラタン。



彩り
野菜



人気の濃厚 ボロネーゼグラタン *Bolognese Gratin*

特製のホワイトソースとPIZZAREVOの
人気のボロネーゼソースを使用。
相性の良い茄子をトッピングした、
拘りの詰まったミートグラタン。



濃厚
ソース



DIPPLE

ディップル



新
感
覚

ピザレボ自慢の生地を
ソースにつけて楽しむ、
新感覚おつまみ。



人気
No.1



明太&マヨ
MENTAI & MAYONNAISE

人気
No.2



チリトマ&アボカド
CHILI TOMATO & AVOCADO

人気
No.3



チーズ & チーズ
CHEESE & CHEESE

極上生パスタ

PREMIUM PASTA



芳醇ジェノベーゼ〜バジルに夢中〜
しっかりとバジルの風味を感じられるジェノベーゼパスタ

バジル



渡り蟹の贅沢トマトクリーム
渡り蟹を贅沢に使用した濃厚トマトクリームパスタ

トマトソース



ピザ屋厳選☆ チーズボロネーゼ

オリジナルの濃厚ボロネーゼソースに
チーズが絡む、コク旨パスタ

お肉系



魚介の旨味 ペスカトーレ
エビ、ホタテ、アサリなどを贅沢に入れた
旨味感じるペスカトーレ

トマトソース



人気 No.2
行列のできるピザ屋が作った パスタマルゲリータ

国産バジル・モッツアレラチーズ・トマトソースのシンプルなパスタ

トマトソース



人気 No.3

アサリを食べる ボンゴレビアンコ

アサリのうまみとニンニクの風味が食欲そそるパスタ

シーフード



トリュフ香る至福のクリームパスタ

濃厚なクリームとトリュフの香りがたまらない。
生卵を入れることでカルボナーラ風にも。

クリーム系



生地を喰らう!!

ピザレボから“お試し”ピザが新登場！

“物価高の今だからこそ、気軽にピザを楽しんでほしい。”という想いから誕生したお手頃ピザ。生地以外の食材コストを見直すことで、手に取りやすい価格を実現しました。まだピザレボを食べたことがない方や、生地の美味しさをしっかり味わいたい方に、ぜひお試しくださいシリーズです。



生地を喰らう!! マルゲリータ



生地を喰らう!! クワトロフォルマッジ

業務用商品のご案内



業務用

素焼き生地

焼成後も硬くなりにくい食感の
ピザ生地です。トッピングする具材に
こだわりたい方におすすめです。



業務用

マルゲリータ

ピザレボオリジナルのトマトソースに、
厳選したモッツアレラチーズ、
国産バジルをトッピングしました。



業務用

DIPPLE(ディップル)

※ソース無し 30 個入

ピザレボ自慢のピザ生地を手軽に
お楽しみいただけるよう、小さな三角形に
焼きあげました。スープやソースにディップ
したり、ピンチョスのような前菜に使用
したりとアレンジ無限大です。

ピザの形や大きさなどの相談承ります。
詳しくは営業担当へお尋ねくださいませ。