

# 「日本のピザのパイオニア」から「小麦ごはんのプロフェッショナル」へ

日本の小麦ごはん文化を支える「デルソーレ」ブランド  
ジェーシー・コムサでは、50年にわたって作り続けてきたピザ生地  
の技術を生かし、世界各地の小麦ごはんを「世界のパンシリーズ」と  
して展開しています。2014年に創業50周年を迎え、これからも「安  
全・安心で、ほんとうにおいしい製品」を提供していきます。



50周年にかけける想いをこめた新生ロゴの誕生

「自然の恵みを糧とし、それに安全・安心を積み重ね、おいしい商品と  
して具現化し、それをお客様に喜んでいただくこと」がジェーシー・コ  
ムサの製品づくりの基本姿勢。50周年を記念して一新したロゴマー  
クは「食と自然との豊かな調和」をテーマに、「太陽の恵み」、それを受  
け止める「肥沃な大地」、そこに育つ「小麦畑」、そしてそれらをもたら  
す清らかな「水と空気」を象徴しています。

## “おいしい”で世界をつなぐ

電子レンジやオーブンで簡単調理 朝食やランチにピッタリです



長さの目安:約15cm



直径の目安:約13cm



賞味期間が  
変わりました  
12日→14日



### ナンのピザ(ウインナー)

賞 14日 乳卵麦 (216g・3枚) ジェーシー・コムサ

ふっくらモチモチのナンに、トマトソースと  
発色剤を使用しないウインナーをトッピングしました。



### ふっくらミニピザ(マルゲリータ)

賞 14日 乳麦 (243g・3枚) ジェーシー・コムサ

ふんわりサクツとした食感のクラストにトマトソース、  
ナチュラルチーズ、トマト、バジルをトッピング。

