

牛肉や秋の味覚“きのこ”を使用した 2 種のボロネーゼが登場！

ジョリーパスタが「北イタリア縦断フェア “エミリア＝ロマーニャ編”」を開催

株式会社ジョリーパスタ（代表取締役社長：安元 祐貴 本社：東京都港区）が展開するパスタ専門店「ジョリーパスタ」は 10 月 6 日（火）より、「北イタリア縦断フェア “エミリア＝ロマーニャ編”」を開催します。

ジョリーパスタの
**北イタリア
縦断フェア**
～エミリア＝ロマーニャ編～

フェララ県コマッキオでは、
ウナギを食べる食文化が
根付いています。

炙りウナギの
アーリオ・オーリオ
～レモン風味～
¥1,290(税込¥1,419)

きのこの風味がくわった
コク深いボロネーゼ。
2種のチーズで風味豊かに。
フレッシュモッツアレラと
きのこのボロネーゼ
¥1,350(税込¥1,485)

ボロネーゼのコクと
カルボナーラの濃厚さを
組み合わせた期間限定のパスタ。
ラグー・アッラ・ボロネーゼ ビアンコ
～白いボロネーゼ～
¥1,190(税込¥1,309)

イタリアのエミリア＝ロマーニャ州をイメージした商品を期間限定で販売します。

**パスタとご一緒に
いかがですか？**

ANTIPASTO

熟成サラミのタリエーレ
¥550(税込¥605)

ラザニア
¥490(税込¥539)

WINE

たっぷり
グラスワイン

微発泡
やや甘口

ドネリ ランブルスコ 200ml
¥690(税込¥759)

ジョリーパスタでは「今月のおすすめ」と題して、毎月異なるテーマで商品を販売しています。10 月は、「北イタリア縦断フェア “エミリア＝ロマーニャ編”」を開催し、ボロネーゼ発祥の地である“エミリア＝ロマーニャ州”をイメージした商品をお届けします。

今回は、牛肉を 100%使用した挽き肉のゴロっと感を楽しめる「フレッシュモッツアレラときのこのボロネーゼ」や、ボロネーゼのコクとカルボナーラの濃厚な味わいを掛け合わせた「ラグー・アッラ・ボロネーゼ ビアンコ ～白いボロネーゼ～」が登場します。また、日本と同様に“うなぎ”を食す文化があるエミリア＝ロマーニャ州東部の料理に着想を得た、「炙りウナギのアーリオ・オーリオ ～レモン風味～」もご用意しています。同時に販売する、ボローニャの名物をジョリーパスタ流にアレンジした「ラザニア」や、ワインのお供にぴったりな「熟成サラミのタリエーレ」、エミリア＝ロマーニャ産の微発泡赤ワイン「ドネリ ランブルスコ」などと一緒にイタリア気分を心ゆくまでご堪能ください。

ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で、「北イタリア縦断フェア “エミリア＝ロマーニャ編”」をお楽しみください。

■“エミリア＝ロマーニャ州”をイメージしたパスタが3品登場！



フレッシュモッツアレラときのこのボロネーゼ

1,350 円（税込 1,485 円）

牛肉 100%の挽き肉を使用したボロネーゼに、フレッシュモッツアレラや舞茸、ひらたけを合わせ、ルッコラとグラナパダーノをあしらったパスタです。牛肉をデグラッセ※1し、フォンドボーや赤ワイン、トマトソースなどを加えてじっくり煮込むことで、お肉本来の旨みが溶け込んだ奥深い味わいに仕上げました。牛肉は、パスタに絡みやすいように細かく挽いたものと、ゴロっとしたお肉感が楽しめるように粗挽きにしたものを使用しています。ミルキーなフレッシュモッツアレラやコクのあるイタリア産のグラナパダーノ、ほろ苦いルッコラがボロネーゼに風味のアクセントを加えます。

ラグー・アッラ・ボロネーゼ ビアンコ

～白いボロネーゼ～

1,190 円（税込 1,309 円）



トマトを使っていないボロネーゼにカルボナーラの要素を掛け合わせた、ジョリーパスタ流の白いボロネーゼです。香味野菜と白ワインで仕上げた白いボロネーゼソースに、生クリームや卵黄などを合わせました。じっくりとソテーして旨みを引き出した牛肉などの具材にハーブを加え、深みのある味わいに仕上げています。風味豊かでコクのあるソースが、旨みのある舞茸やひらたけ、程よい塩味のベーコンとマッチします。トッピングした削りたてのグラナパダーノをよく絡めてお召し上がりください。

炙りウナギのアーリオ・オーリオ ～レモン風味～

1,290 円（税込 1,419 円）



ガーリックとオイルのシンプルなパスタに、うなぎの白焼きや長ねぎ、スライスレモン、ミニトマトを合わせ、さらに炙りうなぎや香味野菜をトッピングしました。香ばしくふっくらとしたうなぎは、ガーリックの風味を効かせつつもレモンやミニトマトでさっぱりと仕上げたパスタと相性抜群です。トップにあしらったみょうがの爽やかな味わいや、カイワレのピリッとした辛みがアクセントです。お好みでレモンを搾っていただき、よりさっぱりとした風味をご堪能ください。

※1 デグラッセ：肉などを焼いた際に出た旨みを赤ワインなどで溶かし、ソースに加える調理法

■ボローニャの名物をジョリパ流にアレンジした「ラザニア」や、
ワインのお供にぴったりな「熟成サラミのタリエーレ」も登場！



ラザニア
490 円（税込 539 円）



熟成サラミのタリエーレ
550 円（税込 605 円）

※ 全 322 店舗で販売予定です。（9 月 29 日時点）

以上

ZÉNSHO

<https://www.jolly-pasta.co.jp/>

<https://www.zensho.co.jp/>