2026 年 11 月 24 日
株式会社ゼンショーホールディングス
広報室

溢れるチーズに牡蠣（かき）やベーコンをよく絡めて召し上がれ！

ジョリーパスタが今年も“窯焼きチーズパスタ”を販売

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 12 月 1 日（火）より、“窯焼きチーズパスタ”3 品を販売します。



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。12 月は、毎年ご好評いただいている冬の定番商品“窯焼きチーズパスタ”3 品をご提供します。

“窯焼きチーズパスタ”は、ソースを絡めたスパゲッティの上にキャベツやほうれん草、パプリカなどの野菜を重ね、ホワイトソースとチーズをのせてオーブンで焼き上げた商品です。

今回は、旨みのある牡蠣やベーコンがまろやかなチーズと相性抜群な「～窯焼きチーズパスタ～ 牡蠣と燻製ベーコンのクリームソース」や、肉の旨みが詰まったミートソースを濃厚なチーズと共に楽しめる「～窯焼きチーズパスタ～ クリーミーミートソース」が登場します。また、魚介の旨みとトマトの程よい酸味が絶妙にマッチする「～窯焼きチーズパスタ～ 赤エビのトマトクリームソース」もご用意しています。いずれも、表面はこんがり香ばしく、中はとろけるチーズと具材が絡み合う、寒い季節にぴったりな熱々の一品です。

ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で、“窯焼きチーズパスタ”をお楽しみください。

■気分やお好みに合わせて選べる“窯焼きチーズパスタ”3 品が登場！



～窯焼きチーズパスタ～
牡蠣と燻製ベーコンのクリームソース
1,590 円（税込 1,749 円）
　クリームソースのパスタに、キャベツやほうれん草、パプリカなどの野菜と、ホワイトソース、モッツァレラなどのチーズを重ね、プリプリ食感で旨みのある牡蠣と燻製ベーコンをのせてオーブンで焼き上げました。たっぷりのチーズに、牡蠣や野菜などの具材をフォンデュのように絡めながらお楽しみください。



～窯焼きチーズパスタ～
クリーミーミートソース
1,390 円（税込 1,529 円）
　ジョリーパスタで人気のミートソースパスタに、キャベツやパプリカなどの彩り野菜を合わせ、燻製したスカモルツァチーズやミックスチーズをたっぷりかけて焼き上げた一品です。肉本来の旨みと野菜の甘みが調和したミートソースのパスタにチーズが絡み合う、濃厚でクリーミーな味わいをご堪能いただけます。おこさまから大人まで幅広くお楽しみいただける一皿に仕上げました。



～窯焼きチーズパスタ～
赤エビのトマトクリームソース
1,490 円（税込 1,639 円）
　風味豊かなビスクソースを合わせたトマトクリームソースのパスタに、キャベツやパプリカといった彩り野菜、ホワイトソース、モッツァレラなどのチーズを重ね、赤エビとむきエビをトッピングしてオーブンで焼き上げました。赤エビをはじめとする魚介の旨みとトマトの程よい酸味、チーズのコクが絶妙に調和する、風味豊かで贅沢な味わいの一皿です。パスタや具材、ホワイトソースを濃厚なとろけるチーズとよく混ぜながらお召し上がりください。

■牡蠣の旨みやプリプリとした食感を楽しめる前菜も好評販売中！



牡蠣とほうれん草のバターソテー
690 円（税込 759 円）

※ 全 324 店舗で販売予定です。（11 月 24 日時点）
※ 窯焼きチーズパスタは、オーブンで焼き上げるため少々お時間をいただきます。
※ 窯焼きチーズパスタに大盛りはございません。

以上

ZENSHO

https://www.jolly-pasta.co.jp/
https://www.zensho.co.jp/