

## 夏が始まる！今年もひんやり、冷製パスタ始めます！ 炙り明太子を使った冷製カッペリーニなど2品を発売

株式会社ジョリーパスタ（代表取締役社長：南 哲史 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6月5日（木）に、ジョリーパスタオリジナルのカッペリーニを使用した冷製パスタ2品を発売します。

今回は明太子ソースのひんやりカッペリーニに明太子と魚介をたっぷりのせた「冷製カッペリーニ」炙り明太子とヤリイカ・エビの明太子ソース」と、贅沢に2種類のお肉とアスパラを使用した「冷製カッペリーニ」ローストビーフと熟成生ハムの冷製カルボナーラ」をご用意しました。

ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で、夏の気配が近づくこの時期にぴったりの冷製パスタをお楽しみください。



### “冷製カッペリーニ”

#### 炙り明太子とヤリイカ・エビの明太子ソース

1,090円（税込 1,199円）

明太子ソースの冷製カッペリーニに、炙り明太子、明太子ソース、むきエビ、細切りのヤリイカをのせた一品。定番のおいしさをお手頃価格でご提供します。炙り明太子の香ばしさ、明太子のプチプチ食感を存分にお楽しみください。大葉やきざみ海苔が、明太子の濃厚な味わいにアクセントを加えます。



### “冷製カッペリーニ”

#### ローストビーフと熟成生ハムの冷製カルボナーラ

1,290円（税込 1,419円）

卵とチーズのコクが際立つカルボナーラを、さらっとした口あたりの冷製パスタに仕上げました。ジューシーなローストビーフや旨みの強い生ハム、フレッシュなアスパラはクリーミーなカルボナーラと相性抜群。卵黄を絡めながらお召し上がりいただくと、よりまろやかな味わいへの変化をお楽しみいただけます。

※ 全319店舗で販売予定です。（5月28日時点）

以上