

ウニの香りがふわりと広がる、夏のまろやかクリームパスタ

ジョリーパスタの夏の定番！ウニを使った豪華な冷製パスタが登場！

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、8月7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フェア第3弾がスタートします。



ジョリーパスタは6月から、夏の定番“冷製パスタ”を販売しています。今回は、販売するたびにご好評をいただいているウニの冷製カッペリーニが登場です！

「“冷製カッペリーニ” うにと贅沢海の幸のウニクリームソース」は、ウニの香りがふわりと広がるクリームソースのパスタに、海の幸をたっぷり盛り付けた一品です。ひんやりとしたカッペリーニは暑い季節にぴったり。贅沢にトッピングした海の幸とパスタが織りなす、至福の味わいをご堪能ください。



“冷製カッペリーニ”

うにと贅沢海の幸のウニクリームソース

1,590 円（税込 1,749 円）

ウニの旨みがとけ込んだクリームソースの冷製パスタに、ミョウバン不使用のウニをのせた贅沢な一品です。さらにズワイガニのほぐし身、有頭エビ、ホタテ、イカ、ムール貝、とびこをあわせ、豪華なパスタに仕上げました。まろやかなウニクリームソースの冷製カッペリーニを、たっぷりの海の幸と一緒にご堪能ください。お好みで醤油や西洋わさびを加えると、風味がより豊かに変化し、最後の一口まで楽しみながらお召し上がりいただけます。

〈ご好評につき継続販売！〉



“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）

※ 全 319 店舗で販売予定です。(7 月 31 日時点)

以上

ZÉNSHO

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

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