

イタリア栗を使用したマロンペースト×熟成さつまいものドルチェが登場！

ジョリーパスタが「しぼりたてモンブランフェア」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、9月17日（木）に、「～しぼりたてモンブラン～ ドルチェ・パタータ」などマロンの豊かな風味を堪能できるドルチェ 3 品を発売します。



ジョリーパスタでは、季節ごとに異なるテーマでドルチェを展開しています。今回は、豊かな風味が特長のイタリア栗を使用したマロンペーストをたっぷりしぼったモンブランなどを販売します。

食後にちょうど良いサイズのものから、午後のカフェタイムにぴったりなボリュームのあるものまでご用意していますので、シーンやお好みに合わせてお選びいただけます。

ぜひこの機会にお近くのジョリーパスタで、「しぼりたてモンブランフェア」をお楽しみください。



～しぼりたてモンブラン～ ドルチェ・パタータ

790 円 (税込 869 円)

商品名の「パタータ」はイタリア語で“いも”を意味します。じっくり加熱した熟成さつまいもに、メレンゲとイタリアジェラート協会認定のバニラジェラートを重ね、イタリア産の栗を使用したマロンペーストをたっぷりとしぼりました。渋皮栗やホイップをトッピングし、栗の香りや甘みをよりお楽しみいただけるドルチェに仕上げています。渋皮栗をすり潰して風味を引き立たせたマロンペーストは、マロン本来の上品な味わいを存分にご堪能いただけます。また、ほろ苦いキャラメルソースは、甘みの強い熟成さつまいもやマロンペーストと相性抜群です。ねっとりとした熟成さつまいもやなめらかなマロンペースト、サクサクのメレンゲの異なる食感もお楽しみください。



～しぼりたてモンブラン～ 焼きたてパイのモンブラン

650 円 (税込 715 円)

トップにチーズをのせて香ばしく焼いたサクサクのパイに、イタリア栗のマロンペーストをたっぷりと合わせたドルチェです。マロンペーストの中にはひんやりとしたバニラジェラートが隠れています。パイ生地を崩しながら、濃厚なマロンペーストや優しい甘さのバニラジェラートとともにお召し上がりください。



グラスドルチェ マロン

490 円 (税込 539 円)

なめらかなパンナコッタに、マロンペーストとバニラジェラート、渋皮栗、ホイップ、キャラメルソースを合わせた、お手頃サイズのグラスドルチェです。濃厚なマロンペーストは、優しい甘さのバニラジェラートやミルキーなパンナコッタと相性抜群。ほろ苦いキャラメルソースが風味にアクセントを加えます。

※ 全 322 店舗で販売予定です。(9 月 10 日時点)

以上