

## たっぷりのウニやコク深いチーズをご堪能あれ！

### “感動カルボナーラ”と“窯焼きチーズパスタ”の新商品が登場

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3月6日（木）より、たっぷりのウニやコク深いチーズを使った贅沢なメニューなど新商品4品を販売します。

また好評販売中の“窯焼きチーズパスタ”の新商品として、食べ応え抜群の分厚いポルケッタを豪快にのせた商品にもご注目です。

ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で、期間限定の商品をお楽しみください。

#### ■感動カルボナーラの新商品が2品登場！



#### ウニの感動カルボナーラ

1,490円（税込1,639円）

程よい塩味の自社製ベーコンとしめじ、ウニの旨みが溶け込んだソースを使ったパスタに、たっぷりのウニと卵黄をトッピングしました。風味豊かなウニと、クリーミーなカルボナーラを掛け合わせた至福の時間をお楽しみください。



#### 炙りカマンベールの感動カルボナーラ

1,190円（税込1,309円）

ジョリーパスタ自慢のクリーミーな「感動カルボナーラ」に、カマンベールチーズをトッピングしたチーズ好きにはたまらない商品です。オーブンで熱々に焼き上げたカマンベールチーズは香ばしくとろ〜りとパスタに絡み、クリーミーなソースと相性抜群です。

## ■人気の“窯焼きチーズパスタ”の新商品



### “窯焼きチーズパスタ”

ローストポークのクリーミーデミトマト～ポルケッタ～  
1,590 円（税込 1,749 円）

もちもち食感のフェットチーネを使用した“窯焼きチーズパスタ”に分厚いポルケッタをあわせたボリューム満点な商品が登場します。ポルケッタとは豚肉にローズマリーやタイムなどのハーブやガーリックを使い、長時間ローストしたイタリアの伝統料理です。豚肉の旨みやハーブの豊かな香りをたっぷりの野菜やチーズとともにご堪能ください。

## ■食べ応え抜群の前菜



ローストポークのデミグラスソース～ポルケッタ～  
690 円（税込 759 円）

豚肉にローズマリーやタイムなどのハーブやガーリックを合わせ、長時間ローストしました。豚肉の旨みとハーブの豊かな香りが食欲をそそる食べ応え抜群の一品です。ガーリックが効いたマッシュポテトやデミグラスソースと合わせてお楽しみください。アルコールやお好きなメニューと組み合わせてのご注文がおすすめです。

※ 全 318 店舗で販売予定です。（2 月 27 日時点）

以上

**ZÉNSHO**

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

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