

あつあつ！グツグツ！冬のとっておき！

ジョリーパスタ「窯焼きチーズパスタフェア」今年も開催

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11月30日（木）より、「窯焼きチーズパスタフェア」を開催します。



あつあつ、グツグツのおいしさをお楽しみいただける、冬にとっておきのパスタが登場します。

“窯焼きチーズパスタ”は、燻製したスカモルツァチーズなどを混ぜ合わせたクリーミーなパスタに、温野菜、厳選した食材をあわせ、最後にたっぷりのミックスチーズをのせてオーブンで焼き上げた商品です。

今回のフェアでは、ふっくらとした身が特長の^{はりまなださんかき}播磨灘産牡蠣を使った“^{はりまなださんかき}播磨灘産牡蠣とグリルベーコン”と、自慢のボロネーゼソースとチーズの相性が抜群な“クリーミーボロネーゼ”の2種類をご用意しました。ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で、季節限定の商品をお楽しみください。

※ 全 315 店舗で販売予定です。（11月22日時点）



“窯焼きチーズ Pasta”

はりまなださんかき
播磨灘産牡蠣とグリルベーコン

1,390 円 (税込 1,529 円)

燻製したスカモルツァチーズを使用した Pasta に、ソテーすることで旨みを引き出した牡蠣とベーコン、温野菜をあわせ、最後にミックスチーズをのせてオーブンで焼き上げた冬のごちそう Pasta です。ジューシーに焼き上げた牡蠣とベーコンは、クリーミーな Pasta や温野菜とベストマッチ。別添えの西洋わさびやブラックペッパーを加えると、ピリッとスパイシーな味わいへの変化をお楽しみいただけます。



“窯焼きチーズ Pasta”

クリーミーボロネーゼ

1,290 円 (税込 1,419 円)

燻製したスカモルツァチーズやオリジナルのボロネーゼソース、トマトソースを使った Pasta に温野菜をあわせ、ミックスチーズをのせてこんがり焼き上げました。粗挽きにした牛肉をじっくり丁寧に煮込んだコクのあるボロネーゼは、ジョリー Pasta 自慢のソースです。お好みでフライドガーリックやブラックペッパーを加え、風味の変化をご堪能ください。

以上