

新メニューで「食べて健康！」

～9月17日（木）秋冬グランドメニュー改訂～

株式会社ジョリーパスタ（代表取締役社長：堤 秀一 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」では9月17日（木）に、グランドメニューを改訂します。

今回のグランドメニュー改訂では、注目食材“大豆ミート”を使用したパスタを発売するほか、ご好評いただいている“たっぷり野菜メニュー”に新しい商品が登場します。野菜好きな方はもちろん、健康を意識されている方にもピッタリなメニューを揃えました。



★グランドメニュー改訂のポイント★

① 注目食材“大豆ミート”や野菜をたっぷりつけたパスタが登場！

今、注目の食材“大豆ミート”をつかったパスタが新登場！食物繊維が多く、健康を意識される方にもピッタリな商品です。また、ご好評いただいている“たっぷり野菜メニュー”に、「たっぷり野菜のポモドーロ」が加わり、選べる楽しさが広がりました。

② 品質にこだわって選んだノルウェー産サーモンの商品が登場！

冷たく澄んだ海で育てられたノルウェー産サーモンは、美しいオレンジ色と良質な脂身が特長。その品質の良さをシンプルに味わえる前菜やサラダをご用意しました。

③ 人気商品をブラッシュアップ！

商品のおいしさをさらに追究。ソースや素材にこだわり、これまでよりさらにおいしくなった商品をお楽しみください。

① 注目食材“大豆ミート”や野菜をたっぷりつけたパスタが登場！

◆大豆ミートボロネーゼ（680 円+税）



大豆から作られた“大豆ミート”をつかった「ボロネーゼ」。調味料を加えて下味をつけた“大豆ミート”と野菜をソテーし、トマトソースで煮込んだヘルシーなボロネーゼは、アルデンテに茹で上げたパスタとの相性もピッタリです。

◆たっぷり野菜のポモドーロ（780 円+税）



“たっぷり野菜メニュー”に、トマトの旨みがたっぷりのポモドーロが新登場。太陽をたっぷり浴びたトマトを使用したトマトソースは、ほうれん草、揚げナス、パプリカなど、野菜と相性が抜群です。1日の推奨野菜摂取量の 3 分の 2※を摂ることができる、野菜不足が気になる方にも嬉しい一品です。

※「3 分の 2 の野菜」：厚生労働省推進・健康日本 21 の 1 日あたりの野菜摂取量の目標値（350g）に対する割合です。

② ノルウェー産サーモンにこだわった商品が登場！

美しいオレンジ色とジューシーな脂身が特長のノルウェー産サーモンをつかった前菜やサラダなどが新登場。ちょっと食べたいときやワインにもぴったりの商品です。

◆アンティパストミスト（530 円+税）



ノルウェー産サーモンのカルパッチョや生ハム、カプレーゼなど、おすすめの前菜をひとつに集めた欲張りな一皿です。ジョリーパスタ自慢の前菜をいろいろ食べたい方にぴったりの前菜です。

◆ノルウェー産サーモンのサラダ（2～3 人前）（690 円+税）



ノルウェー産サーモンを使用したサラダが新登場！さっぱりとしたイタリアンドレッシングでお召し上がりください。ピッコロサイズのサラダもご用意していますので、気分に合わせてお好みのサイズをお選びいただけます。

③人気商品をブラッシュアップ!

◆濃厚エビソースのペスカトーレ (1,090 円+税)



「ペスカトーレ」のトマトソースに、細かく刻んだエビのミンチを加え、エビの旨みが濃厚な一品になりました。有頭エビ・ムール貝・殻つきあさり・イカなど、魚介の旨みと風味も存分に楽しめます。バジルの爽やかな香り、旨みたっぷりのトマトソースをパスタによく絡めてお召し上がりください。

※ 全 268 店舗で導入予定です。(9月10日時点)

以上

ZÉNSHO

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先
株式会社ゼンショーホールディングス
広報室 TEL : 03-6833-8229

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

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