

ジョリーパスタ夏の定番「冷製パスタフェア」開催

“たっぷりローストビーフ”と“冷製スープパスタ”が新登場！

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5月26日（木）よりジョリーパスタ夏の定番「冷製パスタフェア」を開催します。

毎年夏に開催し、大変ご好評いただいている“冷製カッペリーニ”「エビといくらの明太子ソース」に加え、ローストビーフがたっぷりのった“冷製カッペリーニ”「たっぷりローストビーフと半熟卵」と、ジョリーパスタ初“冷製スープパスタ”「海の幸のクリーム エビスープ仕立て」が新登場します。

ぜひこの機会にお近くの「ジョリーパスタ」にお越しください。



“冷製カッペリーニ”たっぷりローストビーフと半熟卵 1,190 円（税込 1,309 円）

柔らかなローストビーフがたっぷりのった、和風の冷たいカッペリーニです。フライドガーリックとゴマが香ばしい“サクサク醤油”と、爽やかな酸味のポン酢ジュレで、奥行きのある味わいを実現しました。

まずはそのまま、次に白髪ねぎに隠れた半熟卵をとろっと割って、最後に別添えの西洋わさびクリームをかけてさっぱりとお召し上がりください。



“冷製スープパスタ”海の幸のクリーム エビスープ仕立て 1,190 円（税込 1,309 円）

クリームスープを別添えで提供し、お客様ご自身でパスタにかけていただく、冷製スープパスタです。

イカやエビ、カニのほぐし身、ムール貝など海の幸を贅沢につかったパスタに、エビの豊かな香りが広がるコクのあるクリームスープをたっぷりかけて、お召し上がりください。



**“冷製カッペリーニ”エビといくらの明太子ソース
1,190 円（税込 1,309 円）**

毎年多くのお客様からご好評いただいている、夏の定番商品です。冷たいカッペリーニに、たっぷりの明太子ソースを絡め、有頭エビや細切りのイカ、いくらをトッピングしました。

お好みでレモンを絞ってお召し上がりください。

【同時開催】 富山県産ホタルイカフェア

旬の富山県産ホタルイカをつかった「富山県産ホタルイカフェア」を同時開催します。



**“富山県産釜揚げホタルイカ”
お刺身ホタテといくらのおろし和風
1,140 円（税込 1,254 円）**

クセがなく、ふっくら柔らかなホタテに、富山県産釜揚げホタルイカといくらを添えた和風の冷製カッペリーニです。お好みで別添えのサクサク醤油と西洋わさびをくわえてお召し上がりください。



**“富山県産釜揚げホタルイカ”
彩り野菜のアーリオ・オーリオ
1,090 円（税込 1,199 円）**

旬のアスパラやトマト、パプリカで、彩り豊かに仕上げた野菜のペペロンチーノに、富山県産ホタルイカをトッピングしました。香ばしいガーリックの風味が食欲をそそります。

※こちらの商品は温製商品です。

※ 全 301 店舗で販売予定です。(5月19日時点)

以上

ZÉNSHO

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

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