

ジョリーパスタ「夏フェア」第3弾開催！

すき焼き風冷製パスタや、白えびを使ったパスタ2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」では7月27日（木）より、「夏フェア」第3弾を開催します。

ジョリーパスタは5月より、3ヵ月連続で新商品を発売する「夏フェア」を実施しています。フェアを締めくくる第3弾では、ローストビーフを使用したすき焼き風の冷製パスタや、釜揚げ白えびの旨みを活かした冷製・温製パスタが登場します。

ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で、夏限定のパスタをお召し上がりください。



冷製

“冷製カッペリーニ”

ローストビーフとアスパラガスのすき焼き仕立て
1,290円（税込 1,419円）

お皿いっぱいにとった、ふわふわのコットンキャンディに野菜だしを注ぐと、卵黄やアスパラなどの色鮮やかな具材が現れる新感覚の冷製パスタです。醤油ベースのパスタに、たっぷりのローストビーフや卵黄、コットンキャンディを組み合わせ、すき焼き風の甘辛いパスタに仕上げました。お好みで別添えの西洋わさびやブラックペッパーを加え、キレのある味わいへの変化をお楽しみください。

TAKE
OUT



冷製

“冷製カッペリーニ”

釜揚げ白えびと帆立のおろし明太子和風
1,190円（税込 1,309円）

富山県産の釜揚げ白えびと肉厚の帆立に、明太子、大根おろしをあわせた冷製カッペリーニです。フライドガーリックとゴマを加えた醤油ベースのパスタは、香ばしい風味で食欲をそそります。釜揚げ白えびの上品な甘さをおろし明太子のさっぱりとした味わいと一緒にご堪能いただけます。香り豊かな大葉やきざみ海苔と一緒に召し上がりください。

TAKE
OUT



釜揚げ白えびとアスパラガスのアーリオ・オーリオ
1,140 円 (税込 1,254 円)

釜揚げ白えびをアスパラガスやミニトマト、パプリカとあわせ、ガーリックと赤唐辛子でシンプルに仕上げたパスタです。白えびを野菜やドライトマト、パスタと一緒にソテーし、えびの香ばしさとコクを際立たせました。それぞれの素材のおいしさを、シンプルなソースでご堪能ください。

〈好評発売中！海の幸をふんだんに盛り付けた冷製パスタ〉

TAKE
OUT



“冷製カッペリーニ”
贅沢うにと海の幸のクリームソース
1,590 円 (税込 1,749 円)

TAKE
OUT



“冷製カッペリーニ”
炙り明太子とエビの明太子ソース
1,240 円 (税込 1,364 円)

※ 全 312 店舗で販売予定です。(7 月 20 日時点)

以上

ZENSHO

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

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