

海の恵みで味わい色々、心もホッと温まる

「あったかスープパスタ」「イタリア港町」フェア開催！

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11月26日（木）から、「あったかスープパスタ」「イタリア港町」フェアを開催します。

「あったかスープパスタ」フェアでは、魚介の旨みが濃厚な「たっぷり海の幸のブイヤベース」、牡蠣の旨みがたっぷりの「ふわふわチーズと牡蠣のクリームスープ」の定番人気商品に加えて、丸ごとのったカマンベールチーズが目を引き「まるごと焼きカマンベールのデミグラススープ」が新登場します。カマンベールチーズのコクがデミグラススープの旨みを引き立てる、これからの季節にぴったりな、ホッと温まるスープパスタです。

また「イタリア港町」フェアでは、港町をイメージした、魚介たっぷりの豪快な商品を2品販売します。

ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で、「あったかスープパスタ」「イタリア港町」フェアをお楽しみください。

<あったかスープパスタフェア>



たっぷり海の幸のブイヤベース（1,290円+税）

エビやアサリ、ホタテ、イカなど、魚介の旨みが溶け込んだブイヤベース仕立てのスープパスタです。ムール貝、有頭エビ、ズワイ蟹をトッピングし、スープには隠し味にオマール海老のビスクを加えて濃厚な味わいに仕上げました。お好みで別添えのレモンやブラックペッパーを加えれば、さっぱりとした味もお楽しみいただけます。



ふわふわチーズと牡蠣のクリームスープ（1,230円+税）

旨みの詰まった牡蠣に、甘みのあるキャベツやほうれん草を合わせたクリーミーなスープパスタです。今年はスープに“塩麹”を加え、牡蠣の旨み、野菜の旨みを引き立たせました。山盛りのグラナパダーノチーズをたっぷり絡めてお召し上がりください。



まるごと焼きカマンベールのデミグラススープ（1,290円+税）

オーブンで焼きあげた“まるごと焼きカマンベール”をのせたスープパスタです。オニオンスープベースにデミシチューを加え、さらっとした口当たりのスープに仕上げました。カマンベールチーズを溶かしてお召し上がりいただくと、スープにチーズの深いコクが加わり、より豊かな味わいに変化します。

<スープパスタの新しい楽しみ方♪>



スパリゾ (180 円+税)

自慢のスープをもっと楽しんでいただけるよう、スープパスタのためのリゾット「スパリゾ」をご用意しました。スープをかけてお楽しみいただくシンプルな味付けのミニリゾットは、どのスープとも相性抜群です。熱々のスープをかけてよし、締めにも食べてよし、こだわりのスープを最後まで余すことなく味わえます。

<イタリア港町フェア>



ヴェネト州 ヴェネチア

海老あふれるビスククリーム (1,290 円+税)

3種のエビ（赤エビ・有頭エビ・むきエビ）やホタテ、イカやアサリなどをたっぷりつけた、エビ好きにはもちろん、魚介好きにもたまらない豪華な一品です。パスタソースにもエビのミンチを加え、濃厚な旨みが口に広がる、リッチな味わいに仕上げました。ぜひワインやドリンクバーと一緒に楽しみください。



サルデーニャ州 サルデーニャ島

たっぷりウニとズワイ蟹のウニトマトクリーム (1,190 円+税)

ウニペースト入りの風味豊かなパスタソースに、なめらかな舌触りのウニや、ズワイ蟹の身、むきエビをたっぷり合わせました。それぞれの魚介の旨みを、クリーミーなパスタソースが優しく包み込みます。トマトの風味とバジルのさわやかな香りで、濃厚でコクのあるウニの味わいにアクセントを加えました。

※2021年1月上旬に販売終了予定です。

※全274店舗で販売予定です。(11月19日時点)

以上

ZENSHO

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/>