

～『ゆであげパスタ&焼き上げピザ ラ・パウザ』～

第43回日本農業大賞受賞！契約農家直送アイコトマトを使用したピザ&パスタ

『こだわりトマトフェア』開始

2014年6月17日（火）～

株式会社コロワイドのグループ会社である株式会社コロワイド東日本（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：四方田豊）と株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：小澤俊治）、株式会社アトム北海道（本社：愛知県名古屋市、代表取締役：小澤俊治）は、『ゆであげパスタ&焼き上げピザ ラ・パウザ』にて2014年6月17日（火）より“こだわりトマトフェア”を開始いたします。

第43回日本農業大賞を受賞した北海道新篠津村・大塚オーガニックファームから取り寄せた、無農薬・無化学肥料の有機アイコトマトを使用した冷製パスタとピッツァをご用意いたしました。

酸味が控えめで甘味を旨味が凝縮した、肉厚のアイコトマトを是非お楽しみください。

くら・パウザ『こだわりトマトフェア』概要

- 開始日：2014年6月17日（火）～
- 実施店舗：「ゆであげパスタ&焼き上げピザ ラ・パウザ」全店舗
- メニュー：



【アイコトマトとモッツァレラの
冷製フェデリーニ カプリ風】
880円（税抜）



【アイコトマトとマスカルポーネチーズの
ピッツァ オレガノ風味】
880円（税抜）



【こだわりのアイコトマト】

アイコトマトは、酸味が控えめで甘味を強く感じる、肉厚なトマトです。7月から生産者を特定し、北海道からお届けします。

※天候事情により、一時ほかの農場のアイコトマトを使用する場合があります。

【北海道新篠津村・大塚オーガニックファーム】

土づくりにこだわり、無農薬・無化学肥料の有機栽培で、お客様に安全で安心、美味しい野菜をお届けしています。開墾100年を迎え、今年の3月には第43回日本農業大賞を受賞しました！※7月からのお届け

一息つきたいときに気軽にに入れるイタリアンレストラン

「ラ・パウザ」とはイタリア語で休み時間のこと。ほっと一息つきたいときに気軽に入れるイタリアンレストランです。パスタは、厳選された乾麺を使用し、自慢のピッツァは高温窯で焼き上げ、イタリアの味を楽しめます。上質なパスタ、チーズにオリーブオイル、イタリア直輸入のトマトを使ったソースなど、本場の素材を味わえます。パーティーコースは、リーズナブルな価格でお気軽にご利用いただけます。ランチで手軽に、ディナーでお腹いっぱい、ラパウザで気軽にイタリアンをお楽しみくださいませ。

～本件に関するお問い合わせ先～

株式会社コロワイド東日本 広報担当：稲葉
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977