



大阪随一のビジネス街・本町に、**餃子の黒船**登場！

ファーストフード型パスタ専門店「ぱの家」新メニュー

ポロネーゼ餃子

2020年2月7日（金）より販売開始！

ビールはもちろん、ワイン、シャンパンとの相性も抜群！“夜のヒトサラ”のラストメニューに！

株式会社ウェブシャーク（大阪府中央区／代表者 木村誠司）は、ファーストフード型パスタ専門店「ぱの家」にて、新メニュー「ポロネーゼ餃子」を2020年2月7日（金）より販売開始いたします。これまでの餃子の概念を覆す新感覚の餃子となっておりますので、餃子フリークの方はもちろん、老若男女問わず本格イタリアンテイストの餃子を是非ご賞味ください。

■イタリアン×中華のコラボレーション！ビジネスパーソンの“夜のヒトサラ”に最適！

新メニュー「ポロネーゼ餃子」は、イタリア料理の“ラビオリ”から着想を得て開発しました。ラビオリとは、小麦粉を練った生地で作るチーズや挽肉、野菜などの食材を挟んだパスタの一種です。このラビオリを日本人向けのメニューに改良できないかと考え、日本人に馴染み深い餃子という形で再現。中身の餡も、餃子の皮に合うように既存のパスタメニューで使用しているポロネーゼソースを試行錯誤の上改良し、新商品用のオリジナルレシピを開発いたしました。トマトベースのソースに挽肉や野菜の旨味を凝縮、チーズの風味と合わさった新感覚の味をお楽しみいただけます。

また、一般的に「餃子と言えばビール」という選択が多い中、「ポロネーゼ餃子」はイタリアンテイストということもあり、ビールはもちろん、ワインやシャンパンなどの洋酒とも相性が良いため、「お酒と一緒にちよっとヒトサラ」のメニューとして万能となっております。

大阪随一のビジネス街・本町で働くビジネスパーソンの憩いの場として、ぜひ「ぱの家」をご利用ください。

<商品概要>

商品名	: ポロネーゼ餃子
販売開始日	: 2020年2月7日（金）
販売時間	: ディナータイム（17時00分～）
原材料	: 当店のポロネーゼソースを使用 ※食材・調味料は企業秘密
価格	: 280円（税抜）



ぱの家 スタッフ
林 香菜子

パスタとして提供している「ぱの家特製ポロネーゼ」は、当店のトップを争う人気メニューです。当店のポロネーゼソースは店内でイチから作っているこだわりのソース。このソースを餃子の皮に合うようさらに改良し、新感覚の餃子「ポロネーゼ餃子」ができました。トマトベースのソースに挽肉と野菜、チーズの風味が口に広がるので何もつけずにそのまま食べても美味しいです！おすすめの食べ方は、別皿に「ニンニクオイル」と「醤油」をブレンドし、適量をつけてお召し上がりいただくと素材の味を引き立たせ、より美味しくお召し上がりいただけます！

当店では、アルコール類含め、ドリンクメニューも充実しているので、是非アフターファイブにご利用ください。

<「ばの家」とは>

パスタをもっと大衆食に。2017年12月に大阪府阿波座にオープンしたファーストフード型の新しいパスタ専門店。パスタに持たれがちな「お洒落」「高級」「店内は女性ばかり」というイメージを払拭し、牛丼店のような店内、価格はワンコイン以下から、オーダーのスピード提供、老若男女問わず気軽にパスタを楽しめるパスタ専門店となっております。

<店舗概要>

店舗名 : ばの家
住所 : 大阪市西区阿波座 1-13-15 クリエイトビル 1F
地図 : <https://goo.gl/maps/4pT6uEmXQu22>
電話番号 : 06-6585-7665
営業時間 : 11:00~23:00
定休日 : 基本無休 ※年末年始はお休み
総面積 : 110.5m²
席数 : 59

