

## 石焼生パスタ「蔵之助」の美味しく楽しい時間をご自宅でも レンジで本格派の味わい「CRAFT 生 PASTA」新発売！

全 16 種を店舗および新設 EC サイトにて 7 月 1 日（土）より

京都西京樫原の京町家レストラン「石焼生パスタ 蔵之助」（合同会社蔵之助：京都市西京区、オーナーシェフ西郷（ニシガキ）健次）は、電子レンジで加熱するだけで、石焼生パスタ「蔵之助」の味をご自宅でお楽しみいただける CRAFT 生 PASTA「KURANOSUKE FACTORY」（冷凍）を 2023 年 7 月 1 日（土）に発売いたします。



### 【CRAFT 生 PASTA「KURANOSUKE FACTORY」について】

CRAFT 生 PASTA は、蔵之助店舗でしか味わえなかった石焼生パスタ特有の、絹のようにやわらかで、もちもちとした食感や、具材たっぷりのソースの味わいを、ご家庭やオフィスでも、冷凍状態の商品を電子レンジ加熱するだけで手軽に楽しめるようにつくりました。加熱後、軽く混ぜ容器はそのままでも、好みの器に盛りつけていただくと、レンジでチンしただけとは思えないお店のような仕上がりになります。

混ぜすぎないことが生パスタを美味しく食べるコツです！



<「石焼生パスタ 蔵之助 クラフト生パスタ」全 16 種展開> ※価格はすべて税込み

① **イベリコ豚ベーコンとホウレン**

**草のカルボナーラ** (1,680 円)  
定番のカルボナーラも蔵之助ではこう  
なります！



蔵之助自慢のクリームソースをベースに、甘みと旨みのバランスがとれた味わいのイベリコ豚ベーコンと野菜本来が持つ甘みを感じられるホウレン草をふんだんに使用した緑の彩りも鮮やかなソースです。内容量 530g

② **牛ホホ肉煮込みと厳選ウニ和風**

**クリームソースパスタ** (1,980 円)  
牛肉の味わいとウニの風味のマリアージュ。



ホロホロと柔らかく煮込んだ牛ホホ肉と厳選したウニを贅沢にペースト状にして調味料として加えた旨みが深みを感じられるソースです。内容量 510g

③ **ベビーロブスターと完熟アボカドのロ**

**ブスタークリームパスタ** (1,980 円)  
海老特有の香ばしさも感じられる旨みを余すことなく味わえます。



小ぶりながらもロブスターの弾力と繊細な味わいを芳醇なソース共々味わいつけます。内容量 540g

④ **イタリア産ボルチーニ茸と牛スジ**

**煮込みのペペロンチーノ** (1,680 円)  
辛みを抑えた旨み重視のペペロンチーノです！



松茸にも及ぶボルチーニ茸の風味を凝縮したソースに、しっかりとした味わいと食感がクセになる関西ではおなじみの牛すじ肉の煮込みをあわせました。内容量 491g

⑤ **焼サバと淡路島産ローストオニオ**

**ンのジェノベーゼ** (1,680 円)  
パスタにサバ、とても合うんですよ。



清酒と昆布で丁寧に下準備をされたサバを香ばしくしっかりと焼き上げました。石焼じっくりと火を通した淡路島産の玉ねぎの凝縮した甘みと旨みをバジルの爽快な味わいをいかしたジェノベーゼソースが引き立てます。内容量 500g

⑥ **明太子とベビーモンゴウイカの和風**

**バター醤油ペペロンチーノ** (1,380 円)  
和風パスタの王道の組み合わせ明太子とイカをシンプルに楽しんでください。



ぶりっぷりのイカの食感と風味豊かな明太子の味わいを活かせるのは和風パスタの元祖となる、お店で修行したシェフならではの仕上がります。内容量 486g

⑦ **イベリコ豚ベーコンと彩り野菜の**

**マトリチャーナ** (1,680 円)  
イベリコ豚のいいところ全部いかしてます！



彩りも豊かな野菜と、甘みと旨みのバランスがとれた味わいのイベリコ豚ベーコンの相性は文句なし、トマトソースとのバランスも秀逸です。内容量 550g

⑧ **イタリア産トンノと四種のキノコの**

**ボスカイオーラ** (1,680 円)  
トンノ（マグロのツナ）の味わいは日伊共通の好みです。



イタリアでも木こり風などと親まれるキノコをふんだんに使ったトマトソースのパスタです。相性の良いトンノを合わせて味わい深いソースに仕上がっています。内容量 530g

⑨ **蒸し鶏とブロッコリーのアラビア**

**タ** (1,380 円)  
しっとりムネ肉をピリ辛のトマトソースが味わいを深めます。



やわらかい鶏肉とブロッコリーをヘルシーに味わうことが出来るピリ辛のトマトソースで仕立てました。内容量 555g

**⑩漆黒イカ墨のトマトソースパスタ**

(1,380 円)

イカ墨のパスタは見た目に反して繊細な味わいを楽しめます。



コクと深みのある臭みのないイカ墨のソースとぶっぴりの紋甲イカの食感をお楽しみいただけます。内容量 545g

**⑪サーモンと彩り野菜のトマトクリームソースパスタ**

(1,680 円)

サーモンと野菜がお互いの風味を引き立てています。



清酒と昆布で丁寧に下準備をされたサーモンをしっとり仕立てた味わいと野菜の甘みがマッチします。内容量 550g

**⑫渡り蟹とズワイ蟹のトマトクリームソースパスタ**

(1,980 円)

蟹を味わい尽くせるシンプルながらも味わい深い逸品です。



蟹それぞれの味わいを引き立てるためにトマトクリームの優しい味わいと合わせました。内容量 531g

**⑬厳選ウコとベビーモンゴウイカのトマクリームソースパスタ**

(1,980 円)

雲丹をシンプルに味わいたい方はこちらがオススメです！



繊細な味わいのイカの甘みを雲丹の深みがある味わいが上品に仕上がります。内容量 540g

**⑭牛ホホ肉煮込みと5種チーズのクリームソースパスタ**

(1,980 円)

芳醇なチーズの香りと、牛肉の力強い味わいにハマります。



5種のチーズ（パルメザン、モッツアレラ、ゴーダ、エグモンド、ゴルゴンゾーラ）と牛ホホ肉の旨みが絶妙にマッチします。内容量 550g

**⑮神戸牛と淡路島産ローストオニオンのポロネーゼ**

(2,980 円)

数量限定！最上級の味わいをお楽しみいただけます！



日本三大和牛の最高峰神戸牛のミンチを贅沢に使用しており、淡路島産直玉葱との相性もこれ以上はないと言えます！内容量 630g

**⑯季節の素材のペペロンチーノ**

(1,980 円)

期間限定！シンプルなソースに季節のオススメ食材を合わせたオススメの逸品です！



オススメの季節の食材を組み合わせたシンプルながら素材の味わいを楽しめる数量限定のバスタです！内容量 491g

**<好みで選べるセットも！> (送料 1,490~) 10,000 以上で送料無料**

- お試しオススメ 3 種類セット (⑦⑪⑬) **5,740 円 (送料無料)**
- 蔵之助人気 3 種セット (③⑦⑭) **6,040 円**
- 賢沢プレミアムセット (②③⑮) **7,740 円 (送料無料)**
- クリームパスタ食べ比べセット (①③⑭) **6,040 円**
- トマトソースパスタ食べ比べセット (⑦⑧⑩) **4,740 円**
- トマトクリームパスタ食べ比べセット (⑪⑫⑬) **5,640 円**
- オイルパスタ食べ比べセット (④⑤⑯) **5,340 円**
- 蔵之助人気 6 種セット (①②③④⑦⑫) **11,780 円 (送料無料)**
- 定番パスタ 15 種類セット (⑯を除く) **27,900 円 (送料無料)**

## <購入方法>

### ① 店頭購入

KURANOSUKE GROUP 全店の店頭にて購入いただけます。

支払方法：現金、PayPay

※店頭在庫には種類と数量に限りがあるため、ご希望数をご用意できない場合もございます。

### ② Web 購入

公式 Web サイト → <https://ec.ishiyakinamapastakuranosuke.com/>

支払方法：クレジットカード、代引き、PayPay

お届け：ご注文日より3営業日以内に発送させていただきます。

送料：10,000円以上にて送料無料

## 【「石焼生パスタ 蔵之助」の「ここにしかない」美味しさへのこだわり】

### <石焼の特注の器>

食事は、家族や友人との会話も含めた楽しいコミュニケーションの場であってほしい、熱い料理は熱いまま召し上がっていただきたいという二つの思いを叶えるために、石焼の器を採用しました。石が持つ遠赤外線効果で、料理が冷めにくいだけでなく、食材の美味しさを引き出し時間と共に味を深めてくれます。会話も美味しさも、同時に楽しみいただけます。



### <固定概念にとらわれない自分好みのスタイルを提供>

店舗ではソースや具材の組み合わせなどを自分好みにアレンジすることが出来ます。自分のお気に入りの組み合わせを探す楽しさも提供しています。



### <淡路島産のこだわりの生麺を使用>

蔵之助の石焼生パスタは、淡路島産の淡路麺業の生パスタを使用しています。明治時代から続く手打ち式製法によって絹のようなやわらかさと、モチモチ感が特徴です。安心・安全な材料のみを厳選し、保存料や添加物は使用せずにつくる麺は、小麦本来の豊かな風味をお楽しみいただけます。

## 【「石焼生パスタ 蔵之助」について】



KURANOSUKE

蔵之助は2012年10月29日に創業し、昨年10周年を迎えました。「ここにしかない楽しみ」をコンセプトに、石焼生パスタをはじめ、パンケーキやキャットカフェなど京都市内で4店舗を展開しています。ここにしかない蔵之助ならではの美味しさと、石焼の器をはじめとする様々な工夫で、家族や友人との食事の時間が、楽しく豊かなひとときとなることをめざしています。

<基本情報>

会社名：合同会社蔵之助

代表：オーナーシェフ 西墻 健次 (ニシガキ ケンジ)

事業内容：石焼生パスタ専門店 石焼パンケーキ専門店 猫カフェ

設立：2013年 6月 4日

本社：〒615-8156 京都府京都市西京区榎原百々ヶ池 1-98

石焼生パスタ 蔵之助：

〒615-8185 京都府京都市西京区榎原宇治井町 26 TEL. 075-925-8734

営業時間 11:00~15:00 (L.O.14:00) / 18:00~21:00 (L.O.20:00) 定休日：木曜日

石焼生パスタ 蔵之助+グリル ゼスト御池店：

〒604-8091 京都府京都市中京区下本能寺前町 492-1 TEL 075-366-4294

営業時間：11:00~21:00(L.O.20:00)

石焼パンケーキ 蔵之助 & Cat Cafe 蔵之助のしっぽ：

〒615-8241 京都府京都市西京区御陵谷町 37-6 TEL. 075-925-7634

営業時間：pancake 11:00-16:00(L.O. 15:00)/Cat Room 11:00-16:00 (L.O. 15:00)

定休日：火曜日

e-mail：info@ishiyakinamapastakuranosuke.com

公式 HP：https://www.ishiyakinamapastakuranosuke.com/

