

平成26年10月27日
株式会社 プロントコーポレーション

～“アルデンテ”よ さようなら！「パスタ打ち」河村耕作氏 監修のパスタ～
11月1日(火)より全国の「カフェ&バー プロント」で
オリジナルショート生パスタ『熟成チーズのクリームソース』を販売いたします。

株式会社プロントコーポレーション(本社:東京都港区 / 代表取締役社長:竹村典彦)は、11月1日(火)よりプロント初のオリジナルショート生パスタを使用した『熟成チーズのクリームソース』を全国の「カフェ&バー プロント」(以下 プロント)で発売し、生パスタ業界に革命を起こします。

プロントは、1995年から約20年間パスタを商品として取り入れ、現在では、月間60万食を販売、主力商品となっております。

この度、本場イタリアで数々の賞を受賞した「パスタ打ち」の河村耕作氏監修のもと、従来の生パスタとは異なった食感のショート生パスタが誕生いたします。

河村氏は、従来日本人が慣れ親しんだアルデンテのモチモチ感とはまるで違う、あごと舌にストレスを感じない食感を追求しています。今回発売する生パスタは、絶妙なバランスでブレンドした粉を使い、ほどよい空気を含んだ、羽根のように軽やかな食感が楽しめる、貝殻の形の「コンキリエ」です。

パスタには、ブイヨンベースにミルクを加えてじっくり煮込んだクリームソースをベースに、ホクホクのじゃがいもと、粒コショウとDOP認定(*1)のイタリア産24ヶ月熟成のパルミジャーノレジャーノをかけたクリームソースを合わせました。ほどよく濃厚で、ふくよかな味わいが、独特の形状の生パスタと良く合います。

今後もプロントでは、素材にこだわったパスタをお手軽な価格で提供し、お客様に喜ばれる商品を導入してまいります。

(*1)DOP認定・原産地名称保護制度。欧州連合(EU)のEU法が規定する、食料品の原産地名認定・保護のための制度

◆河村 耕作◆

2003年に渡伊。4年間ポローニャでSfoglinoとして腕を磨き、帰国後手打ちパスタ工房「河村製麺所」を開業。2012年にLAでレストラン立ち上げに携わり、2014年に帰国。翌年、「河村製麺所」を移転し、工房+製麺教室+イートインスペースを設けた「Base(バーゼ)」を文京区小石川に開店。ポローニャの手打ちパスタを普及するため、幅広く活動中。

2007 Ripieno Nuovo 優勝 (イタリア・ポローニャ)

2008 Matterello d'oro professionista 準優勝 (イタリア・ポローニャ)

2013 LA WEEKLY 2013 Best pasta Restaurant受賞 (アメリカ・ロサンゼルス)



新商品



商品名 : 熟成チーズのクリームソース

価格 : 790円(税込)

販売期間 : 11月1日(火)～

商品説明 : やわらかく煮込んでホクホク感を残したジャガイモを使用し、店内でブロックから削るDOP認定のイタリア産24ヶ月熟成のパルミジャーノレジャーノと粒こしょうをたっぷりかけて完成させます。羽根のように軽やかな食感のショート生パスタに深いコクと豊かな香りが広がります。

本件に関するお問い合わせ先

(株)プロントコーポレーション 広報室 担当 廣瀬・北川

東京都港区港南1丁目8番27号 日新ビル

TEL: 03-6718-6524(部代表) FAX: 03-5769-8510

お客様からの問い合わせ先

TEL: 03-6718-9671 (プロントコーポレーション代表) お客様相談室 mailto: info@pronto.co.jp