

2018年12月18日
株式会社フォーシーズ

本ズワイガニとチーズがたっぷりの贅沢な一皿！！ 冬期限定新商品『とろける7種チーズとズワイガニのカルボ』 12月19日（水） 土鍋パスタ SPALA 全店にて発売！

カジュアル業態の外食事業を展開する株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESS*(本社:東京都港区 社長:齊藤竜太郎)が運営する、こだわりの自家製生パスタを使用した土鍋パスタ専門店「土鍋パスタ SPALA」は、全店にて、様々なチーズと本ズワイガニをたっぷり使用した冬季限定商品「とろける7種チーズとズワイガニのカルボ」、「モッツアレラとズワイガニのクリームグラタンピザ」を2018年12月19日(水)より販売いたします。

*・・・株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESSは株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役社長:浅野 幸子)のグループ会社です



『とろける7種チーズとズワイガニのカルボ』

「土鍋パスタ SPALA」は、店内で製麺・熟成させ旨味が詰まった、もちもち食感の生パスタが特徴のお店です。イタリア産デュラムセモリナ100%の小麦粉と国産最高峰の海塩を使用し、毎日店舗でいちから製麺。その後10時間以上熟成させることによって、もちもちとした食感と小麦本来の香りと旨味を味わうことができます。

期間限定のメニュー「とろける7種チーズとズワイガニのカルボ」はチェダーチーズやモッツアレラチーズ、パルメジャーノレッジャーノをはじめとした7種類のチーズをたっぷり使用し、本ズワイガニを贅沢にトッピングした、この冬おすすめの一品です。SPALAオリジナルの濃厚なカルボナーラソースとクリームチーズソースを合わせた特製ソースは7種チーズや本ズワイガニの旨みと相性抜群!!熱々の土鍋に盛り付けるため、とろとろのチーズを長く味わっていただけるのもSPALAならでは。

また、ホワイトソースとペンネを使用し、本ズワイガニとモッツアレラチーズをトッピングした「モッツアレラとズワイガニのクリームグラタンピザ」も販売いたします。

この冬はとろけるチーズとズワイガニがたっぷり楽しめる「とろける7種チーズとズワイガニのカルボ」、「モッツアレラとズワイガニのクリームグラタンピザ」を是非ご賞味ください。

新商品【とろける7種チーズとズワイガニのカルボ】

- ◆価格 : 993円(税込)
- ◆発売日 : 2018年12月19日(水)販売開始
- ◆販売店 : 土鍋パスタ SPALA 全店 (鳥栖プレミアムアウトレット店、さいたま新都心店、ペリエ千葉店)
- ◆営業時間 : 鳥栖プレミアムアウトレット店 10:00~20:00(LO 19:45)
さいたま新都心店 11:00~23:00(LO 20:30)
ペリエ千葉店 10:00~22:00(LO. 21:30) ※定休日は施設に準ずる

※価格・内容は変更する場合がございます※価格はすべて税込です※写真はイメージです。

◆商品詳細

商品名	とろける7種チーズとズワイガニのカルボ
価格	993円(税込)
商品詳細	<p>店内で毎日作るこだわりの熟成麺とSPALAオリジナルの濃厚なカルボナーラソースにクリームチーズソースを加えた濃厚なカルボナーラです。土鍋の効果で最後までとろける7種類のチーズと本ズワイガニが濃厚で贅沢な味わいを作り上げています。この冬限定の贅沢なパスタをこの機会に是非お楽しみ下さい。</p>



商品名	モッツアレラとズワイガニのクリームグラタンピザ
価格	1,058円(税込)
商品詳細	<p>モッツアレラチーズと本ズワイガニを使用した贅沢なピザは、ホワイトソースとカニの旨味を凝縮したクラブソースをベースにグラタン風に仕上げました。</p> <p>生地は軽井沢の老舗ベーカリー「浅野屋」と作ったピザ生地を使用し、ご注文から一枚一枚手でのばして焼いています。できたての美味しさを熱々でお楽しみいただけます。</p>



※価格・内容に変更する場合がございます※価格はすべて税込です※写真はイメージです。

■土鍋パスタSPALAとは

2014年に出来た土鍋パスタの専門店。店内で製麺・熟成させ、旨味が詰まったもちもち食感の生パスタを使用した本格的な味をフードコートで手軽にお楽しみいただけます。全てのパスタにお好みでおかけする『イタリアチーズの王様』パルミジャーノ・レッジャーノは、その場で削り、お客様の目の前でトッピング。パスタは加熱した特製土鍋に盛り付けるため、熱々の状態でお召し上がりいただけます。

また、こだわりのナチュラルチーズを使用したピザもご用意しています。軽井沢の老舗ベーカリー「浅野屋」と作ったピザ生地を二度低温発酵させ、素材本来の風味や甘みを引き出した上で、焼きたてをご提供します。

