

# 「生パスタ専門店SPALA」の新商品『きのこベーコンと5種チーズのポルチーニ』 きのこの旨みを凝縮した香り高いソースは生パスタとの相性も抜群！！

## 2024年10月23日(水)より期間限定で販売

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:東京都港区南青山 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提供する「生パスタ専門店SPALA」は、新商品『きのこベーコンと5種チーズのポルチーニクリームソース』を2024年10月23日(水)より期間限定で販売いたします。店舗で一から製麺するもちもち食感の生パスタに旬のしめじと舞茸をポルチーニクリームソースで包みこんだ本格的な一品です。

\*...株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESSは株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO:浅野 幸子)のグループ会社です

### 旬のきのこを使用した「きのこベーコンと5種チーズのポルチーニクリームソース」

- 新商品『きのこベーコンと5種チーズのポルチーニクリームソース』は、旬のしめじと舞茸を使用したこの時期にぴったりの秋の味覚を楽しめる一品です。
- 5種のチーズには、DOP認定されたイタリア直送のパルミジャーノ・レッジャーノと厳選したナチュラルチーズを使用しております。
- 「きのこの王様」とも称されるポルチーニをベースに、バターやブランデーなどでコクを加え、マッシュルーム、フォンヴォーで味に深みを加えた濃厚なデューセルソースを、生クリームと合わせた、こだわりの「ポルチーニクリームソース」を使用しています。
- 「ポルチーニクリームソース」はきのこの旨みを凝縮し香り高く、生パスタとの相性も抜群の本格的な仕上がりになっています。



### 「生パスタ専門店SPALA」のこだわり

- ✓ 「生パスタ専門店SPALA」の生パスタはイタリア産デュラムセモリナ100%の小麦粉と、素材の旨味を引き出す沖縄県粟国島の海塩を使用し、一から店内で製麺しています。その後、店内で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。
- ✓ DOP認定されたイタリア直送のパルミジャーノ・レッジャーノをその場で削り、お客様の目の前でかけます。
- ✓ もちもち食感の生パスタはリングイネでソースに絡みやすく、保温力に優れた特製土鍋で最後まで熱々のままお召上がりいただけます。パスタからソースまでこだわった本格的な味わいをフードコートで手軽にご堪能いただけます。



### 商品詳細

商品 : きのこベーコンと5種チーズのポルチーニクリームソース

価格 : 1,298円 ※一部店舗で価格が異なります

販売店舗: 生パスタ専門店SPALA 全5店舗

(鳥栖プレミアム・アウトレット店、さいたま新都心店、ららぽーと立川立飛店、東京タワー店、TXGAおたかの森店)

※価格・内容・販売期間は変更する場合がございます ※価格は税込みです

販売期間: 2024年10月23日(水)~12月中旬予定