

ピザーラで夏人気の定番冷製メニューが早くも販売開始！！ 『明太子とイカの冷製和風パスタ』『淡路産玉ねぎの冷製クリームスープ』

2024年5月9日(木)～2024年11月10日(日)

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区南青山 社長:浅野幸子)が展開する宅配ピザ「PIZZA-LA」は、2024年5月9日(木)～期間限定で、冷製メニューの『明太子とイカの冷製和風パスタ』と、『淡路産玉ねぎの冷製クリームスープ』を販売いたします。

■ひんやり冷製の定番人気メニューが夏先取りで販売開始！！



明太子たっぷりの特製ソース使用!!
明太子とイカの冷製和風パスタ
¥1,371 (¥1,480税別)

冷やし
パスタ
はじめました

淡路産玉ねぎの冷製クリームスープ ¥463 (¥500税別)

こちらもおすすめ!!

夏限定商品としてピザーラで人気の冷製メニュー2品が、今年は夏先取りで販売を開始！
宅配ピザでは珍しい、季節を感じるピザーラの冷製メニューを、あっという間に過ぎてしまう夏での食べ逃しが無いよう、今年は期間を延長して販売いたします。

ぜひこの機会に、ピザーラの『明太子とイカの冷製和風パスタ』と『淡路産玉ねぎの冷製クリームスープ』をお試しください。



明太子とイカの冷製和風パスタ 1,480円(税込)

ピザーラ夏定番の冷製パスタです。昆布などの和風だしをベースに、明太子をたっぷり使用した特製ソースが、小麦の風味を感じるリングイネにマッチ。別添の国産海苔をのせてお召し上がりください。



淡路産玉ねぎの冷製クリームスープ 500円(税込)

淡路産玉ねぎの自然な甘さと、牛乳、生クリームのコクが混ざり合った、優しい味わいのスープです。

■イタリア ナポリの老舗ブランド「フェラーラ社」の本格パスタ

ピザーラのパスタメニューは、良質なデュラムの産地プーリア州で収穫されたデュラム小麦を中心に、厳しい品質規格に適合した原料のみを使用した、1883年創業のイタリアナポリの老舗「フェラーラ社」のパスタを使用しています。小麦粉本来の香りと、口の中でははずむようなしなやかな食感が特徴で、デリバリーでもイタリアンパスタ独特のアルデンテの美味しさをお楽しみいただけます。



※ピザーラの一部店舗ではパスタをお取り扱いしていません ※販売期間・価格は予告なく変更する場合がございます ※写真はイメージです