

濃厚クリーミーなシーフード&青唐辛子の刺激がクセになる！ ビバパエリアから冬の新作パエリア2品が登場 『シーフードのクリーミーパエリア』『青唐辛子と厚切りベーコンのパエリア』

期間限定 2026年11月4日(水)～

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区南青山、代表取締役会長兼CEO:浅野幸子)が展開する日本初の宅配パエリア専門店「VIVA PAELLA(ビバパエリア)」は、冬の新商品『シーフードのクリーミーパエリア』と『青唐辛子と厚切りベーコンのパエリア』を、2026年11月4日(水)から2027年3月2日(火)まで期間限定で販売いたします。

魚介の旨みとマスカルポーネのまろやかなコクが広がる濃厚クリーミーな一皿と、国産セラーノペッパーの刺激的な辛さにジューシーな厚切りベーコンを合わせた一皿。味わいの異なる2つの新作パエリアを、この冬お楽しみください。



■3種のシーフード×北海道産マスカルポーネ！冬にぴったりの濃厚クリーミーパエリア 『シーフードのクリーミーパエリア』

北海道産マスカルポーネに特製グラタンソースを合わせた、クリーミーでコク深いソース。魚介の旨みが溶け込んだ濃厚なシーフッドスープが染み込んだお米に、ぷりっとした海老、貝柱、殻付きあさりの3種のシーフッドを贅沢にトッピングしました。

さらに、北海道産ポテトのホクホクとした食感もアクセントに。魚介の豊かな旨みと、マスカルポーネのミルクィでまろやかなコクが口いっぱい広がる、寒い季節にぴったりの一皿です。

『シーフードのクリーミーパエリア』

P(1人前)2,000円 / M(2人前)2,980円 / L(3人前)4,120円



■ハラペーニョより辛い！国産セラーノペッパー×厚切りベーコンのやみつきパエリア 『青唐辛子と厚切りベーコンのパエリア』

爽やかなキレと突き抜けるような辛さが特長の国産青唐辛子「セラーノペッパー」を使用。ハラペーニョを超える刺激が楽しめる、辛いもの好きにおすすめのパエリアです。

牛肉と香味野菜の旨みがぎゅっと詰まった特製ビーフソテースープが染み込んだお米に、バターの香ばしい風味とコクをプラス。ジューシーな厚切りベーコン、赤パプリカ、オニオンを合わせました。

厚切りベーコンの旨み、野菜の甘み、セラーノペッパーの刺激的な辛さが絶妙に重なった、あとを引く美味しさです。

『青唐辛子と厚切りベーコンのパエリア』

P(1人前)1,690円 / M(2人前)2,530円 / L(3人前)3,470円



※価格は税込です ※一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます ※写真はイメージです

◆全国435店舗でお届け！日本初の宅配パエリア専門店「VIVA PAELLA」

「VIVA PAELLA(ビバパエリア)」は、2008年5月に誕生した日本初の宅配パエリア専門店です。

北海道産のお米に、シーフードやビーフなどメニューに合わせたオリジナルスープと厳選した具材を組み合わせ、じっくりと焼き上げています。

素材の旨みを活かしながら、日本人の味覚に合わせた本格パエリアをご自宅へお届けしています。

現在、全国435店舗(2026年10月末現在)で商品をお届けしています。

なお、ビバパエリアの商品は、宅配ピザ「ピザーラ」の一部店舗でもご注文いただけます。

【宅配パエリア「ビバパエリア」公式サイト】 <https://www.pizza-la.co.jp/paella/>