

## 食欲の秋到来！本格パエリアでおうちレストラン！ ビバパエリアがおうち時間を華やかに彩る新商品をお届けします！

2020年10月7日(水)～期間限定発売

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山、社長:浅野幸子)が展開する日本最大の宅配パエリア専門店「Viva Paella (ビバパエリア)」は、2020年10月7日(水)から『漁師風イカスミのパエリア』、『冬の具だくさん クリーミーパエリア』、『イベリコ豚と粗びきソーセージのパエリア』の新作パエリア3種を販売いたします。

### ■濃厚な旨味のイカ墨と5種類の魚介を使用した本格パエリア！



『漁師風イカスミのパエリア』は、イカ墨の濃厚な旨味を閉じ込めた風味豊かな特製スープを使用し、食感が楽しめる角切りにカットしたイカや、有頭エビ、殻付きあさり、ムール貝、エビの5種の魚介をふんだんにのせて焼き上げました。お皿いっぱい広がる魚介の美味しさを存分に堪能していただけるパエリアです。

また、別売りの『特製アイオリソース』も相性抜群。程よいガーリックの風味とまろやかなコクが、魚介の旨味を引き立てます。

是非この機会に、魚介の旨味がぎゅっと詰まったビバパエリアの自信作をお試しください。

- 商品名 : 漁師風イカスミのパエリア
- 価格 : Mサイズ〈2人前〉 2,380円(税抜)  
Lサイズ〈3人前〉 3,239円(税抜)

#### <特製アイオリソース>

“アイオリ”とは、スペインのカタルーニャ地方で用いられるソースの一種で、ガーリック、卵黄、オリーブオイル、レモン汁、塩、コショウなどを材料に作るソースです。

ビバパエリアの『特製アイオリソース』は、程よいガーリックの風味とまろやかなコクが特徴で、「パエリア」の他、「焼きたて手作りパン」や「タパス」とも相性が良く、手軽に味わいの変化が楽しめるおすすめの“ちょい足しアイテム”です。

- 価格 : 56円(税抜)



### ■寒い季節にぴったり！チーズとグラタンソースでクリーミーに仕上げた具だくさんパエリア！



『冬の具だくさん クリーミーパエリア』は、食べ応えのある北海道産ホタテ、大海老、ローストチキンを使用し、クリーミーな特製のグラタンソースと北海道産マスカルポーネチーズとチェダーチーズをかけてこんがり焼き上げた一皿です。

寒くなるこれからの季節にぴったりの、あつあつクリーミーな美味しさを是非お試しください。

- 商品名 : 冬の具だくさん クリーミーパエリア
- 価格 : Mサイズ〈2人前〉 2,430円(税抜)  
Lサイズ〈3人前〉 3,290円(税抜)

## ■イベリコ豚の旨味と野菜の甘味が一体になったパエリア！



『イベリコ豚と粗びきソーセージのパエリア』は、パエリアの本場スペイン産のイベリコ豚を使用した特製ベーコンに、粗びきソーセージ、相性の良い野菜をたっぷりのせた、味わい豊かなパエリアです。

イベリコ豚特有の甘味のある脂とソーセージのほどよい燻製の香りがお米に染みわたり、ズッキーニやパプリカと共にお召し上がりいただくと、口いっぱいにお肉の旨味と野菜の甘味が広がります。

お肉と野菜の美味しさがたっぷりつまった一皿を是非お試しください。

- 商品名： イベリコ豚と粗びきソーセージのパエリア
- 価格： Mサイズ〈2人前〉 2,380円(税抜)  
Lサイズ〈3人前〉 3,239円(税抜)

\* 価格等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

## ◆お届けエリア拡大中！全国に432店舗を展開！あなたの街のViva Paella(ビバパエリア)

日本最大の宅配パエリア専門店Viva Paellaは、2008年5月に一号店をオープン。本格パエリアをお楽しみいただくために、ご利用エリアを拡大、全国に432店舗(2020年10月現在)を展開しています。

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