

## 夏季限定！ピザーラのひんやり冷製パスタが販売開始！ 『海老と大葉の冷製ジェノベーゼ』『明太子とイカの冷製和風パスタ』 ～1883年創業イタリア ナポリの老舗「フェラーラ」社のパスタ使用～

2021年6月17日(木)～ 期間限定

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、2021年6月17日(木)～期間限定で、夏にぴったりの冷製パスタの新商品『海老と大葉の冷製ジェノベーゼ』と、夏の人気商品『明太子とイカの冷製和風パスタ』を販売いたします。

### ■夏の新定番！爽やかに大葉香る『海老と大葉の冷製ジェノベーゼ』

ピザーラの『海老と大葉の冷製ジェノベーゼ』は、レストランメニューとしても人気の大葉を使用した爽やかな香りの和風ジェノベーゼを、ご家庭でもお楽しみいただけるように、日本生まれのピザーラが自信をもってお届けする、新作冷製パスタです。

特製ソースは、栄養価が豊富で“和ハーブ”とも言われる「大葉」を、香りや清涼感を活かせるようにふんだんに使用し、さらに牡蠣醤油やかつお出汁、こんぶ茶の旨味を加えて、味わい深く仕上げました。

パスタは、断面が楕円形の形をした“リングイネ”を使い、冷製にした時のほどよい食感、さらに特製のソースともしっかり絡み合い、ソースとパスタの香り、旨味や甘みを存分にお楽しみいただけます。また、大きく切ったブリツとした海老の旨味や塩味もアクセントになっています。



＜海老と大葉の冷製ジェノベーゼ＞

1,280円(税込)

暑い夏は、新しいメニュー『海老と大葉の冷製ジェノベーゼ』が加わったピザーラのひんやり冷製パスタを、是非お試しください！

### ■ピザーラの夏パスタの定番 『明太子とイカの冷製和風パスタ』



＜明太子とイカの冷製和風パスタ＞

1,140円(税込)

『明太子とイカの冷製和風パスタ』は、夏限定メニューとして2003年夏に発売以来、今やピザーラの夏パスタの定番メニューとなった冷製のパスタです。

かつお節や昆布などの旨味が豊富な和風だしをベースに、ほどよい辛みの明太子をたっぷりを使用した特製ソース。甘みを感じる食感豊かなイカ。ソースによく絡み、小麦の風味を感じるリングイネ。お好みでかけていただくことで和の香りをさらにお楽しみいただける別添の国産海苔。

夏の暑さの中、さっぱりとした和風の美味しさが幅広い世代の方々に長年ご支持いただいている人気の理由です。

## ■イタリア ナポリの老舗ブランド「フェラーラ社」の本格パスタを使用した豊富なラインナップ

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。



### 本格ボロネーゼ

1,300円(税込)

粗挽きのお肉を香味野菜と赤ワインでじっくり煮込んだ本格ボロネーゼです。



### ポルチーニとマッシュルームのクリームパスタ

1,390円(税込)

風味豊かなポルチーニに白トリュフオイルで仕上げた特製のホワイトソースがパスタにしっかりと絡み、濃厚な味わいがお楽しみいただけます。



### 洋食屋のナポリタン

1,080円(税込)

どこか懐かしい味がする定番メニューです。コクのある特製のナポリタンソースに、もちっとした弾力のあるパスタが相性抜群です。



### たらこの和風スパゲッティ

980円(税込)

バター風味のたらこがしっかりとパスタに絡んだ、発売来大人気のメニューです。別添えの海苔をかけて頂くと磯の風味が加わり一層美味しくお召し上がりいただけます。

※海苔は別添えでお届けします。



### 厳選ベーコンのペペロンチーノ

980円(税込)

スモークしたベーコンにガーリックの豊かな風味がマッチした一品です。お好みで、エキストラバージンオリーブオイルをかけてお召し上がりいただけます。※オリーブオイルは、10年以上無農薬の畑で手摘みしたオリーブから作られたエキストラバージンオリーブオイルを別添えでお届けします。

※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