

## 夏の爽やかな香りを感じるピザーラの本格パスタ&グラタン 熟成パンチェッタのクリームパスタ&グラタン、新登場！

2023年6月15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、2023年6月15日(木)～期間限定で、『熟成パンチェッタのクリームパスタ』と『熟成パンチェッタのグラタン』を期間限定で販売いたします。

### ■瀬戸内レモンソースが爽やかに香る『熟成パンチェッタのクリームパスタ』

『熟成パンチェッタのクリームパスタ』は、瀬戸内レモンソースとコク深いクリームソースのダブルソースを使い、しっかりとした旨味の熟成パンチェッタに、彩り豊かなズッキーニを合わせた、季節限定クリームパスタです。

ゆっくり丁寧に低温加熱した熟成パンチェッタに、お肉と相性のよいハーブを隠し味にした特製レモンソースを合わせました。

ピザーラでは、ナポリの老舗「フェラーラ」社のパスタを使用しています。ぜひこの機会に、本場イタリアの本格パスタの美味しさをお楽しみください。



＜熟成パンチェッタのクリームパスタ＞ 1,380円(税込)

### ■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。



### ■熟成パンチェッタの旨味が特製ホワイトソースを引き立たせる！『熟成パンチェッタのグラタン』

特製ホワイトソースで仕上げたグラタンに、瀬戸内レモンソースの爽やかな風味が夏らしさを感じる、季節限定のグラタンです。

熟成パンチェッタの旨味とズッキーニの食感も相性抜群。

旨味も彩りも豊かな、大満足のサイドメニューです。



＜熟成パンチェッタのグラタン＞ 690円(税込)

※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