

注文から“30分後”が最も美味しくなるデリバリー専門の生パスタを開発
デリバリーパスタ専門店「和パスタのお店 わたりあん」
11月24日（水）よりメニューを大幅リニューアル！

～生パスタのもちもち感がアップ！さらにパスタと一緒に食べたいサイドメニューも新登場～



飲食店・デリバリー専門店を経営する株式会社エフ・エフ・アルファ（本社：東京都新宿区、代表取締役：渡辺 真人）は、全国に展開する本格生パスタの味わいが楽しめるデリバリーパスタ専門店「和パスタのお店 わたりあん」にて、11月24日（水）よりメニューを大幅リニューアルします。

デリバリーパスタ専門店「わたりあん」は、総調理長である五味祥夫監修のもと、注文を受けてから“30分後”の料理がお家に届くタイミングに、最も美味しく召し上がっていただけるよう研究を重ね、30分後が最も美味しくなるパスタ製法を独自開発し、サービス開始から約1年で全国76店舗にまで展開^{※1}を広げています。

※1：2021年11月16日現在

そしてこの度、お客様により満足いただけるメニューを目指し、各メニューを大幅にリニューアルします。生パスタは、より「もちもち感」を追求し、30分後でもお店で食べるような「もちもち感」が楽しめる麺を開発。また、新しい生パスタに合わせて、もちもちな麺と絡みやすいパスタソースに変更しました。

さらに、より多くの方にお楽しみいただけるよう販売価格を改定し、最大で400円の値下げを実施。デリバリー需要が増える中、リニューアルで料理はさらに美味しくなりつつ、価格はよりお求めやすくなりました。

その他、女性に人気の高いサラダのリニューアルや、もう一品食べたい方におすすめのサイドメニューやデザートも新登場。より進化した「わたりあん」をお楽しみください。

■より美味しくなった「和太利庵」のリニューアルポイント

①30分後でも、もちもち感がある生パスタを開発！

これまで、注文をしてから“30分後”の家に届くタイミングで最も美味しくなるように設計されていた麺に、さらに「もちもち感」をプラス。お店で食べる生パスタの食感をお家で楽しむことができます。また、生パスタのリニューアルに合わせ、パスタソースも変更。より新しいパスタに絡みやすいようソースの粘度を研究し、最もパスタが美味しく仕上がる「黄金比」を完成させました。

②よりお求めやすい価格に改定！

より多くの方に「和太利庵」のパスタをお楽しみいただくため、リニューアルのタイミングに合わせて大幅な価格改定を実施。最大400円の値下げで、より気軽にお求めいただけるようになりました。

③パスタと一緒に食べたい、サイドメニューも新登場！

女性に人気の高いサラダは、全種類リニューアル。健康志向が高まる中、タンパク質がたくさん取れる「ミックスビーンズのサラダ」やヘルシーに食べられる「海藻サラダ」から、定番の「ポテトサラダ」まで、幅広いラインナップを用意しました。さらに、パスタともう一品しっかりと食べたいというお客様に、新たにサイドメニューが登場。パスタと相性抜群の「ポップコーンシュリンプ」から、食後に楽しめる濃厚な「ガトーショコラ」まで、計5品のメニューが新登場します。

■総調理長のこだわり

「わたりあん」では、お客様に今まで以上に喜んで頂けるよう、デリバリー30分後により美味しいパスタにするために2つの大きな改善を行いました。

1つ目は生パスタを一から開発し、より「もちもち」感が残るように原材料・製造方法を変更。挽き方の違う小麦をブレンドした「わたりんオリジナルブレンド」を使用しました。

2つ目は全種類のソースの製造方法を大幅に変更。麺とのバランスを考え、食材・風味・味・ソース量をベストな状態に調整しました。また、クリーム系パスタに関しては、ベースのペシャメルソースに入れる白味噌を低温で火入れを行うことにより、甘味と香りを引き立てました。ソースの量も家の届く30分後に合わせ、塩度・濃度・粘土の調整を行い、麺とソースのバランスの良いソースに仕上げています。ぜひ、リニューアルした「わたりあん」のパスタをお試しく下さい。



総料理長
五味 祥夫 (ごみ よしお)

<「和太利庵 わたりあん」を監修した、総料理長 五味祥夫>

服部調理師専門学校を卒業。船場吉兆にて下積み後、心齋橋「一利木」料理長を務め、その後「エフ・エフ・アルファ」総料理長に就任。はなまるマーケットゲスト講師の経歴を持ち、ヴィーガン料理専門オンラインクッキングスタジオである庄司ベジタブルクッキングでも講師を務める。さらに、webメディア東京ルッチにてグルメ企画記事での審査員、YouTube料理番組など、メディアにも多数出演。一流の和食技術をベースにジャンルの垣根を超え、常に新しい調理法を探究し開発を行う。

■おすすめメニュー紹介

・明太子のクリームパスタ (1,380 円 (税込))

人気の和風明太子クリームパスタ。こだわりのペシャメルソースにたっぷりの明太子を合わせ、より深いコクを引き出すため、隠し味に昆布茶を加えました。そして、リニューアルした“もちもち”なパスタ麺に合わせ、ソースの粘度も変更。パスタとソースがよく絡まり、より美味しくお召し上がりいただけるようになりました。明太子の味わいと食感をより楽しんでいただけるよう、トッピング用にも明太子をご用意しています。

・あさりとしらすの和風ペペロンチーノ (¥1,180 (税込))

3種類の鰹節で作った自家製の麺つゆと、しいたけ、オリーブオイルでじっくり炒めたニンニク・しらすを合わせ、アクセントに柚子胡椒を加えることで和風アーリオオーリオペペロンチーノに仕立てました。さらに、生海苔がしらすの旨みを引き立てます。リニューアルで400円の値下げを行い、よりお求めやすくなりました。



明太子のクリームパスタ



あさりとしらすの和風ペペロンチーノ

■新メニュー紹介

<サイドメニュー>

・ミックスビーンズのサラダ ¥380 (税込)

3種類のお豆が入ったタンパク質たっぷりのサラダ。玉葱ドレッシングでサッパリと召し上がっていただけます。

・海藻サラダ ¥380 円 (税込)

グリーンサラダに6種類の海藻が入ったヘルシーなサラダ。トッピングの生姜と海藻の相性も抜群です。

・ポテトサラダ ¥380 円 (税込)

新鮮なグリーンサラダの上に、定番のポテトサラダを乗せたシンプルなお皿。



ミックスビーンズのサラダ



海藻サラダ



ポテトサラダ

・ポップコーンシュリンプ ¥480 (税込)

さくっと食べられる小エビのフライ。柚子胡椒風味のタルタルソースでさっぱりとお召し上がりください。

・タコの唐揚げ ¥480 (税込)

タコの食感と旨味がたまらない、一度食べ始めたらやみつきになる一品。

・蒸し鶏とブロッコリー ¥380 (税込)

蒸し鶏とブロッコリーのヘルシーでシンプルな一品。タンパク質を取りたい方におすすめです。



ポップコーンシュリンプ



タコの唐揚げ



蒸し鶏とブロッコリー

<デザート>

・ガトーショコラ ¥380 (税込)

口の中でチョコがとろけるガトーショコラ。濃厚だけど重すぎず、食後にぴったりです。

・ごま団子 ¥380 (税込)

外はカリカリで香ばしく、中はもちっとしたごま団子。食後でもさっぱりとお召し上がりいただけます。



ガトーショコラ



ごま団子

■株式会社エフ・エフ・アルファについて

「生産者と共に、お客様を第一に考え、食に関わる全ての人の新しい未来を想造し続ける」を企業理念に、和食料理や薬膳料理を中心とした外食を都内にて展開しており、昨年6月よりコロナの影響を受けデリバリーに参入。直営店1店舗から始まり、デイバリー生パスタ専門店「和パスタのお店 わたりあん」や極上の赤身肉が味わえる「肉と米はじめ」、スイーツデリバリー「ケーキ屋本舗」など複数ブランドを展開。2021年10月時点で直営店・FC店含め、42拠点・約300店舗（アカウント）にまで拡大し、デリバリーの年商は昨年比約2700%増に。現在は、店舗経営とデリバリーを両立する「ハイブリットレストラン経営」を軸に展開を進めている。

■会社概要

本 社：東京都新宿区西新宿区 4-32-13 西新宿フォレストアネックス 506

代表者：代表取締役社長 渡辺 真人

設 立：2010年8月2日

資本金：50,000,000円

URL：<https://ff-alpha.com/>

■加盟申込み・お問合せ先

株式会社エフ・エフ・アルファ

担当 岡田聡

TEL：080-4582-8317

mail：okada@ffalpha.co.jp