

# 大人の女性に広がる、お酒の後の<sup>しめ</sup>メ<sup>しめ</sup>パスタ 「メ<sup>しめ</sup>パスタセット」7月15日(水)限定発売

ハインツ日本株式会社（本社：東京都台東区、代表取締役社長：前田英広）は7月15日(水)より『メ<sup>しめ</sup>パスタセット』を数量限定で発売いたします。

昨今、外食シーンで広がりつつある“お酒を飲んだ後にパスタでしめる”という食べ方を自宅でも楽しんでいただけるよう、パスタソースとお酒のセットで提案いたします。

## ■ 「メ<sup>しめ</sup>パスタ」とは？・・・お酒の後の軽めのパスタ

アルコールを飲んで、最後に軽くパスタを食べてしめる「メ<sup>しめ</sup>パスタ」がイタリアンレストランを中心に全国的に流行の兆しを見せています。飲酒中はつまみ程度の料理を楽しみ、最後にパスタを食べて終わるというスタイルです。この日本独特の食べ方が、20～40代の女性を中心に広がっています。

「メ<sup>しめ</sup>パスタ」は通常のパスタと比較して麺の量が少なめで、大きな具材は入らずシンプルにソースの美味しさで味わうのが特徴です。



▲ 大人の女性たちは、飲んだ後にパスタという新しいスタイルを選択し始めている

## ■ 「メ<sup>しめ</sup>パスタ」人気の背景・・・女性がラーメン替わりに選択

お酒を飲むとアルコールを肝臓で分解するために糖分が消費されます。その結果、血糖値が下がってお腹が空くという現象が起きます。そのため、お酒を飲んだ後、無性にラーメンなどの炭水化物が食べたくなるのです(管理栄養士 金丸絵里加先生)。

一方、女性の間では「ラーメンは食べたいけど、カロリーや塩分が気になる」、「おしゃれにお酒を楽しんだ後、ラーメンでは雰囲気合わない」と敬遠する傾向があるようです。そこで、女性が飲んだ後のメ<sup>しめ</sup>の選択肢の1つとしてパスタが浸透してきたのではないかと当社では見えています。

## ■ 『メ<sup>しめ</sup>パスタセット』で、“大人の女性”ならではの新しいパスタの楽しみ方を提案

今回発売する『メ<sup>しめ</sup>パスタセット』は、当社が今年の3月2日に発売した『大人むけのパスタソース』3種類にワイン専門店・日本酒蔵・地ビール蔵がそれぞれ相性の良いお酒をセレクトしています。

コク深いきのこのチーズクリームソースに、同じくコク深い芳醇な黒ビールを合わせたセットなど、バラエティ豊かな9種類のラインナップで展開します(2ページ目ご参照)。

『大人むけのパスタソース』は選び抜かれた素材(イセエビや燻製パンチェッタ、ポルチーニ茸など)を使用しており、お酒とマリアージュで贅沢気分を楽しめる本格的な味わいです。当社は『メ<sup>しめ</sup>パスタセット』の発売を通じて、“大人”ならではのパスタの楽しみ方を提案していきたいと考えています。



◇「大人むけのパスタ」特設サイト 商品情報URL  
<http://www.pastasauce.jp/#/product>

◇ハインツ日本「大人むけのパスタ」商品情報URL  
[http://www.heinz.jp/products/p\\_category/id/p\\_cat00003](http://www.heinz.jp/products/p_category/id/p_cat00003)

しめ

## ■『メパスタセット』発売概要

【発売日】 2009年7月15日(水) ※ただし、限定数量に達し次第終了

【発売場所】 「一休.comショッピング」サイト内限定発売 <http://shop.ikyuu.com/>

※一休.comショッピングは、株式会社一休が運営する  
高級ホテル・高級旅館・高級レストラン・専門店に特化したショッピングサイトです。

【セット内容】 ◇ ハインツ日本『大人むけの pastaソース』(1人前レトルト pastaソース)  
◇ ワイン、日本酒、地ビールの中から、各 pastaソースに相性の良いお酒を  
それぞれの専門店がセレクト

【販売価格】 1,500円～2,180円 ※いずれも税込み、送料別途

「メパスタセット」はハインツ日本が企画・提案する商品ですが、酒販免許の関係で実際の受注・発送業務はそれぞれの下記専門店が担当致します。

しめ

## ■『メパスタセット』

～ pastaソース3種×お酒3種(ワイン、日本酒、地ビール)の合計9種類の組み合わせで展開 ～

### それぞれの専門店が「メパスタセット」にセレクトしたお酒と理由

パスタソース	ワイン (鷲谷商店)	日本酒 (木内酒造)	地ビール (サンクトガーレン)
<b>イセエビのトマトクリーム</b>  <p>イセエビイオンを贅沢に使用した完熟トマトソースを合わせた、具材のカニが彩りを添えます。</p>	<b>ヴィラマリア プライベートビン シャルドネ (白/辛口)</b>  <p>エビの芳醇な香りを引立てる木樽熟成の辛口白ワインをセレクト。エビの旨味に膨らみを与えるまろやかな味わい。◆ 1本&amp;ソース1箱 1,700円</p>	<b>純米吟醸酒生酒「夏初月」</b>  <p>トマト感溢れる風味に着目し、トマトの軽い酸味と相性の良い、すっきり瑞々しい純米酒をセレクト。◆ 1本&amp;ソース2箱 1,890円</p>	<b>ゴールデンエール (金色)</b>  <p>エビの芳醇な風味を邪魔しない、繊細な味わいのビールをセレクト。トマト風味にハーブを思わせるホップ香がアクセントを与えます。◆ 4本&amp;ソース2箱 1,500円</p>
<b>燻製パンチェッタのアラビアータ</b>  <p>燻製パンチェッタ(豚バラベーコン)を使用した辛口アラビアータ。トマト感溢れる味わい。</p>	<b>イル クオーレ ロッソ クラシコ (赤/フルボディ)</b>  <p>“辛さの後に微かな甘みが残る”共通風味をもつフルボディの赤ワインをセレクト。柔らかなタンニと果実味が辛さを柔和。◆ 1本&amp;ソース1箱 2,180円</p>	<b>純米酒「山廃原酒」</b>  <p>ベーコンのスモーキーな風味を引き立てる山廃仕込みの純米酒をセレクト。トマトの酸味を引き立たせる風味も併せ持っています。◆ 1本&amp;ソース2箱 1,869円</p>	<b>アンバーエール (琥珀色)</b>  <p>ソースの辛さに奥行きを与える、苦味の効いたビールをセレクト。ベーコンのスモーク香と琥珀色のカラメル麦芽の焙煎香には共通点も。◆ 4本&amp;ソース2箱 1,500円</p>
<b>きのこのチーズクリームポルチーニ仕立て</b>  <p>国産きのこ入クリームソースにイタリアチーズの王様パルニジャーノ・レッジャーノでコク深さをプラス。ポルチーニ茸がふわっと香ります。</p>	<b>ローガンワインズ ウィマールブリュット (発泡/辛口)</b>  <p>チーズと相性の良い辛口発泡ワインをセレクト。穏やかなベリー系の香りがきのこの風味を引き立てます。◆ 1本&amp;ソース1箱 2,100円</p>	<b>微発泡性純米吟醸うすにごり酒「春一輪」</b>  <p>チーズの濃厚さにアクセントを与えるスパーリング感のある純米吟醸酒をセレクト。後口をきりっと引き締めます。◆ 1本&amp;ソース2箱 1,733円</p>	<b>ブラウンポーター (黒色)</b>  <p>チーズと相性の良い黒ビールをセレクト。チーズも黒ビールも濃厚な味わいなのに、喧嘩することなく口の中でまろやかに溶け合います。◆ 4本&amp;ソース2箱 1,500円</p>



サイトバナー  
(7月15日より公開となります)



『メパスタセット』の一例  
(他のセット画像もご提供可能です)