

「ポルチーニのラヴィオリ〜和牛のボロネーゼ〜」11月28日（月）販売開始
 新商品発売を記念し、旅気分イタリア各地域のショートパスタが楽しめる、
 『#ショートパスタで巡るイタリア旅』2種のセットを同日より展開

ロイヤルグループで食品事業を担うロイヤル株式会社が展開する世界各国の料理をご家庭で楽しめるフローズンミール「ロイヤルデリ」は、2022年11月28日（月）より「ポルチーニのラヴィオリ〜和牛のボロネーゼ〜」を販売いたします。また、新商品発売を記念し、同商品を含んだ「ショートパスタで巡るイタリア旅」というテーマで、各地域のバラエティ豊かなショートパスタの形や味を楽しみながら、まるでイタリアを旅するような気分が味わえる2種のセットをご用意しました。



画像はイメージ

新商品の「ポルチーニのラヴィオリ〜和牛のボロネーゼ〜」は、ロイヤルデリの「美食の国 イタリア」のショートパスタ9品目として新登場します。香り豊かなポルチーニ茸入りのラヴィオリを和牛の旨みが効いたボロネーゼで仕上げました。お好みでパルメザンチーズを加えると、より一層美味しくお召し上がりいただける一品です。

新商品の販売を機に、「ショートパスタで巡るイタリア旅」というテーマのもと、「美食の国 イタリア」のショートパスタをセット販売することで、改めて個性溢れるイタリア各地域のショートパスタの形やイタリアの家庭で親しまれている味わいをお伝えしてまいります。



<報道関係のお問い合わせ先>

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室

TEL : 03-5707-8852 FAX : 03-5707-8860 Mail : koho@royal.co.jp

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください。

イタリアでは各地域の地形や気候の違いによってパスタの形や味の特徴も異なります。パスタの種類は数百あると言われており、そのなかでもイタリア北部のパスタは、主に北部地域で栽培されている軟質小麦で作られることが多いです。軟質小麦はタンパク質が少ないため、生地をまとめるために卵を加えます。これにより絹のような金色のパスタになります。「ラヴィオリ」は北部から中部のショートパスタの一種で、レストランなどではよくクリーム系やラグー系などの濃厚なソースと合わせられています。

また、イタリア南部のパスタの品種は、デュラム小麦粉と水で作られています。このタイプ的小麦粉はタンパク質が多いため、卵はほとんど使われません。ソースにはオリーブオイルやトマトのベースを使用し、素材を生かしたシンプルな味付けのパスタ料理がよく食べられています。

コロナ禍で内食の在り方が大きく変化した今、イタリアを旅する雰囲気味わいながら、レストランの美味しさを急速冷凍技術で閉じ込めた家庭用フローズンミール「ロイヤルデリ」で、「日常の中で、手軽で豊かな食事時間」をお過ごしください。

販売概要

- 販売方法：ロイヤルデリオンラインストア (<https://royaldeli.jp>)
- 販売期間：2022年11月28日(月)10時～
- 価格：『**ポルチーニのラヴィオリ～和牛のポロネーゼ～**』 **980円** ※税込み・送料別

『#ワインと楽しむショートパスタセット』(5種5品) **3,500円** ※税込み・送料別

- ・ポルチーニのラヴィオリ～和牛のポロネーゼ～ × 1
- ・リコッタのラヴィオリ～ポルチーニクリーム トリュフ風味～ × 1
- ・ラザニエッタ × 1
- ・リガトーニ～粗挽きソーセージトマトソース～ × 1
- ・リガトーニ～ローマ風カルボナーラ～ × 1

『#ショートパスタで巡るイタリア旅セット』(9種9品) **5,900円** ※税込み・送料無料

- ・ポルチーニのラヴィオリ～和牛のポロネーゼ～ × 1
- ・リコッタのラヴィオリ～ポルチーニクリーム トリュフ風味～ × 1
- ・パッケリ～海老のクリームソース～ × 1
- ・オレキエッタ～ブロッコリーとアンチョビのソース～ × 1
- ・フジッリ～魚介のラグー バジル風味～ × 1
- ・ラザニエッタ × 1
- ・ニョッキのゴルゴンゾーラソース × 1
- ・リガトーニ～粗挽きソーセージトマトソース～ × 1
- ・リガトーニ～ローマ風カルボナーラ～ × 1

商品紹介 ※価格は税込み ※画像は調理イメージです。付け合わせの野菜などはセットに含まれません。



『**ポルチーニのラヴィオリ～和牛のポロネーゼ～**』

980円 ※税込み・送料別


香り豊かなポルチーニ茸入りのラヴィオリを和牛の旨みが効いたポロネーゼで仕上げました。お好みでパルメザンチーズを加えていただくと、より一層美味しくお召し上がりいただけます。




ワインのお供にぴったりな
厳選5種ショートパスタ

計5パック入り《全5種》







『#ワインと楽しむショートパスタセット』
3,500円 ※税込み・送料別

【セット内容】(5種5品)

- ・ポルチーニのラヴィオリ〜和牛のポロネーゼ〜 × 1
- ・リコッタのラヴィオリ〜ポルチーニクリーム トリュフ風味〜 × 1
- ・ラザニエツテ × 1
- ・リガトーニ〜粗挽きソーセージトマトソース〜 × 1
- ・リガトーニ〜ローマ風カルボナーラ〜 × 1


味にアクセントがある大人味の厳選ショートパスタ5品をセットにしました。爽やかなワインと相性が良く、お好みにサラダやフォカッチャなどのパンを添えてリッチな食卓がお楽しみいただけます。




バラエティ豊かな
ショートパスタで巡る
イタリア旅セット

計9パック入り《全9種》







『#ショートパスタで巡るイタリア旅セット』
5,900円 ※税込み・送料無料

【セット内容】(9種9品)

- ・ポルチーニのラヴィオリ〜和牛のポロネーゼ〜 × 1
- ・リコッタのラヴィオリ〜ポルチーニクリーム トリュフ風味〜 × 1
- ・パッケリ〜海老のクリームソース〜 × 1
- ・オレキエツテ〜ブロッコリーとアンチョビのソース〜 × 1
- ・フジッリ〜魚介のラグー バジル風味〜 × 1
- ・ラザニエツテ × 1
- ・ニョッキのゴルゴンゾーラソース × 1
- ・リガトーニ〜粗挽きソーセージトマトソース〜 × 1
- ・リガトーニ〜ローマ風カルボナーラ〜 × 1

イタリア旅の気分を味わえる個性豊かなショートパスタ9品をセットにしました。イタリア北部のラヴィオリ2種食べ比べを、ジェノヴァで魚介のバジルソースを、ローマの街角でカルボナーラを、バリーで定番ブロッコリーのオレキエツテを。イタリア地域ごとによって様々な特色を持つショートパスタを是非お楽しみください。

ロイヤルデリとは

2019年12月から本格展開している、ご家庭でもレストラン品質の味をお楽しみいただけるフローズンミール「ロイヤルデリ」。自社のセントラルキッチンで作った料理を急速冷凍することで、美味しさをそのままに閉じ込めます。

URL: <https://royaldeli.jp/>

