

ジョリーパスタの夏が今年も始まる！

たっぷりのエビ×プチプチの明太子のひんやり冷製パスタが登場！

株式会社ジョリーパスタ（代表取締役社長：安元 祐貴 本社：東京都港区）が展開するパスタ専門店「ジョリーパスタ」は6月4日（木）より、「冷製パスタフェア第1弾」を開催します。



ジョリーパスタでは「今月のおすすめ」と題して、毎月異なるテーマで商品を販売しています。今回のフェアでは、冷やしても硬くなりすぎず、程よい弾力を楽しめる極細パスタ“カッペリーニ”を使用した冷製パスタを3品ご用意しました。

「冷製カッペリーニ たっぷり海老の明太子ソース」は、ジョリーパスタの夏の定番である明太子ソースのカッペリーニに、たっぷりのエビなどを合わせた、華やかな見た目の一皿です。同時に、ウニの濃厚な旨みを堪能できる「冷製カッペリーニ ウニクリームソース」や、トマトスープでさっぱりと味わえる「冷製カッペリーニ 生ハムとフレッシュモッツアレラ ～トマトスープ～」も販売します。明太子やウニ、いくらを使用したパスタは、期間限定で登場する爽快な飲み口のイタリアンプレミアムビール「PERONI」とのペアリングがおすすめです。

本フェアに合わせて、「冷製コーンスープ」や「コーヒーグラニータ」も販売しますので、ご一緒に季節限定の味わいをお楽しみください。

ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で、夏の始まりを感じるこの時期にぴったりの冷製メニューをお召し上がりください。

■気分やお好みに合わせて選べる冷製パスタ 3 品が登場！



“冷製カッペリーニ”

たっぷり海老の明太子ソース

1,190 円 (税込 1,309 円)

明太子ソースを絡めたカッペリーニに、たっぷりのエビや小柱を合わせ、さらに明太子ソースをトッピングしました。大葉やきざみ海苔をあしらひ、風味豊かに仕上げています。プリプリとしたエビやプチプチ食感で旨みのある明太子を、パスタと一緒にお召し上がりください。華やかな見た目も目を引く一皿です。



“冷製カッペリーニ”

ウニクリームソース

1,390 円 (税込 1,529 円)

ウニの旨みが溶け込んだクリームソースのカッペリーニに、ミョウバン不使用のウニ、エビやいくらをのせた商品です。カイワレの爽やかでピリッとした辛みがアクセントになります。ウニの旨みたっぷりのパスタに、お好みで別添えの醤油をかけると、味が引き締まった和風の味わいもお楽しみいただけます。



“冷製カッペリーニ”

生ハムとフレッシュモッツアレラ

～トマトスープ～

1,290 円 (税込 1,419 円)

程よい酸味のトマトソースのカッペリーニに、生ハムやフレッシュモッツアレラ、アスパラを合わせ、仕上げに旨みたっぷりの冷製トマトスープをかけた商品です。すっきりとしながらも奥深い味わいのトマトスープは、旨みのある生ハムやミルクシーなフレッシュモッツアレラ、爽やかな風味のバジルと相性抜群です。グラナパダーノチーズがコクを、ケッパーが酸味をプラスします。

■ひんやりとしたスープや、大人なほろ苦いコーヒーの味わいを楽しめる冷たいドルチェも販売！



冷製コーンスープ
350 円 (税込 385 円)

コーヒーグラニータ
290 円 (税込 319 円)

※ 全 322 店舗で販売予定です。(5 月 28 日時点)

以上

ZÉNSHO

<https://www.jolly-pasta.co.jp/>

<https://www.zensho.co.jp/>