

ジョリーパスタで、夏の贅沢、丸ごとペロリ！

ウニやエビなど多彩な海の幸を味わう、贅沢な冷製パスタが登場！

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7月2日（木）より、「冷製パスタフェア第2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。今回は、ウニやエビ、明太子など多彩な海の幸を楽しめる、夏にぴったりなメニューをご用意しました。

ジョリーパスタの夏の定番である「冷製カッペリーニ」は、毎年多くのお客様にご好評をいただいております。今年も5月から販売しています。7月は、ウニの旨みを存分に楽しめる「冷製カッペリーニ うにと贅沢海の幸のウニクリームソース」が登場します。

また、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「冷製カッペリーニ」たっぷり海老の明太子ソース」や、「冷製コーンスープ」、「コーヒエグラニータ」も引き続き販売します。ウニや明太子を使用したパスタは、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。

同時に、スタミナをつけたい夏にぴったりな「うなぎ」を使用した温製パスタ「炙りうなぎの和風パスタ」も販売しますので、お好みに合わせてパスタをお選びいただけます。

ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で、夏ならではの季節限定メニューをお楽しみください。

■海の幸を贅沢にのせた冷製パスタが登場！



“冷製カッペリーニ”

うにと贅沢海の幸のウニクリームソース

1,590 円（税込 1,749 円）

濃厚なウニクリームソースのカッペリーニに、ミヨウバン不使用のウニやエビ、ムール貝、ホタテ、ずわい蟹のほぐし身をのせました。カイワレのピリツとした辛みがアクセントです。まろやかなパスタに、お好みで別添えの西洋わさびや醤油をかけて、味わいの変化もお楽しみください。

ご好評につき継続販売中！



“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）



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）

■夏のスタミナ食材“うなぎ”を使用した温製パスタも販売！



炙りうなぎの和風パスタ

1,290 円（税込 1,419 円）

バターがほのかに香る醤油ベースのパスタに、うなぎの蒲焼や長ねぎを合わせ、さらに炙りうなぎや甘辛い蒲焼のタレをトッピングした温製パスタです。香ばしくふっくらとしたうなぎの奥深い味わいが食欲をそそります。トップにあしらった大葉やみょうがの爽やかな風味や、シャキシャキとした食感がアクセントです。お好みでレモンを搾ったり別添えの山椒をかけたりして、より豊かな風味をご堪能ください。夏ならではの食材を存分に楽しみたい方におすすめです。

※ 全 322 店舗で販売予定です。（6 月 25 日時点）

以上