

シャリ！ひんやり！イタリアのかき氷“グラニータ”をジョリーパスタで！

ティラミス風の大人な味わいと、レモン×マンゴーの爽やかさを楽しめる 2 品が登場

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 30 日（木）に、イタリアのかき氷“グラニータ”を使った夏限定のドルチェを 2 品発売します。



ジョリーパスタでは、イタリア・シチリア島発祥のかき氷“グラニータ”を使用したドルチェを 6 月より販売しています。グラニータは、氷を粗く削ることで生まれるシャリっとした食感が特長です。今回は、ジョリーパスタの夏の定番ドルチェを気分やお好みに合わせてお選びいただけるよう、2 品ご用意しました。

「ティラミスグラニータ」は、コーヒータグラニータをイタリアの伝統的なドルチェ「ティラミス」風に仕上げしており、大人な味わいをお楽しみいただけます。同時に、ミルクグラニータにレモンゼリーとマンゴーを合わせた「レモンゼリーとマンゴーのミルクグラニータ」も販売します。

ぜひこの機会に、ジョリーパスタならではの夏にぴったりなドルチェをお召し上がりください。



ティラミスグラニータ

590 円（税込 649 円）

ほろ苦いコーヒーとコクのあるチーズ風味のムースが調和する、ティラミス仕立ての大人なドルチェです。

たっぷりのコーヒーグラニータに、チーズ風味のムースやコーヒーゼリー、ホイップ、ココアパウダー、チョコを細かく削ったチョコフレークを合わせました。

グラニータのシャリシャリ食感やゼリーのぷるぷる食感、ムースやホイップのなめらかな口当たりもお楽しみください。



レモンゼリーとマンゴーのミルクグラニータ

590 円（税込 649 円）

爽やかなレモンゼリーと濃厚なマンゴーが、上品な甘さのミルクグラニータとマッチする、まるでパフェのような満足感がある一品です。

とろっとしたマンゴーやホイップの下に、たっぷりのミルクグラニータ、レモンゼリーを重ね、バタークッキーをあしらいました。

ミルクグラニータのコクが際立ちつつも、レモンとマンゴーですっきりとした後味を感じられるドルチェに仕上げています。

ザクザクとしたバタークッキーが食感にアクセントを加えます。

※ 全 322 店舗で販売予定です。（7 月 23 日時点）

以上

ZÉNSHO

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

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