

海の幸を贅沢に使用した冷製パスタで夏を楽しむ！

ウニ×カルボナーラのウニ尽くしな温製パスタも登場！

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8月6日（木）より、「冷製パスタフェア第3弾」を開催します。

ジョリーパスタの『夏を楽しむ!』
冷製パスタフェア 第3弾
— 極細パスタ“カッペリーニ”使用 —

冷製
冷製コンスープ
¥350 (税込¥385)

冷製
“冷製カッペリーニ”
赤エビの明太子
〜クリームスープ〜
¥1,290 (税込¥1,419)

冷製
“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 (税込¥1,749)

冷製
コーヒークラニータ
¥290 (税込¥319)

シチリア島
発祥の水菓

うに×
カルボナーラ
¥1,490 (税込¥1,639)

温製

ジョリーパスタでは、夏の定番である“冷製カッペリーニ”を5月より販売しています。今回は、海の幸を使ったパスタの中でも特にご好評をいただいた“冷製カッペリーニ”赤エビの明太子〜クリームスープ〜と“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をお届けします。あわせて、「冷製コンスープ」や「コーヒークラニータ」、イタリアンプレミアムビール「PERONI」も引き続き販売しますのでお楽しみください。

また、濃厚なウニとカルボナーラを掛け合わせた温製パスタ「うにボナーラ」も販売します。ジョリーパスタの商品の中でも、とりわけウニの旨みをご堪能いただける、ウニ好きにはたまらない商品です。

ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で、海の幸を心ゆくまで楽しめる季節限定メニューをお召し上がりください。

■粒立ちのよい明太子をたっぷり使った“冷製パスタ”が再登場！



“冷製カッペリーニ”

赤エビの明太子〜クリームスープ〜

1,290 円（税込 1,419 円）

明太子ソースをたっぷり絡めたカッペリーニに、赤エビや細切りのイカ、さらに明太子ソースをのせ、大葉やきざみ海苔をあしらいました。イカのコリコリ食感や、とびっこ、明太子ソースのプチプチ食感がアクセントです。

まずはそのまま、次に刻み柚子を合わせて、最後にまろやかな味わいの冷製クリームスープを加えて明太クリームパスタとしてもお楽しみいただける、3 度おいしいパスタです。

ご好評につき継続販売中！



“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）



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）

■濃厚なウニとカルボナーラを掛け合わせた温製パスタも販売！



うにボナーラ

1,490 円（税込 1,639 円）

ウニの旨みが溶け込んだ濃厚なカルボナーラに、たっぷりのウニをトッピングした、まさにウニ尽くしの贅沢な一皿です。一口食べれば、ウニの磯の香りがふわりと鼻に抜け、食欲をそそります。程よい塩味のベーコンやプチプチ食感のとびっこは、ウニを使ったカルボナーラと相性抜群です。さらに、グラナパダーノのコクやブラックペッパーのシャープな辛みが味わいにアクセントを加えます。温製パスタならではの濃厚感をお楽しみください。

※ 全 322 店舗で販売予定です。（7 月 30 日時点）

以上