

ひと口ごとにカニが香る、カニの旨みが詰まった贅沢なパスタが登場！

柚子胡椒香るイカスミのパスタも販売！

ジョリーパスタが「北イタリア縦断フェア “ヴェネト編”」を開催

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9月3日（木）より、「北イタリア縦断フェア “ヴェネト編”」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。9月には、「北イタリア縦断フェア “ヴェネト編”」を開催し、カニやイカなど多彩な魚介類が獲れる“ヴェネト州”をイメージした商品をお届けします。

今回は、ひと口ごとにカニの旨みを感じられる「カニのクリームソース」や、素材の旨みを存分に楽しめる「カニのアーリオ・オーリオ」、コクのあるイカスミに爽やかな風味の柚子胡椒を合わせた「ネーロ・ディ・セツピア ～イカスミとういのヴェネト風～」をラインアップしました。カニのほぐし身をたっぷり使用した焼きリゾットも販売します。ヴェネト州発祥の定番ドルチェ「ティラミス」や、ヴェネト産のスパークリングワイン「プロセッコ・スプマンテ」などと一緒にイタリア気分を心ゆくまでご堪能ください。

ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で、「北イタリア縦断フェア “ヴェネト編”」をお楽しみください。

■カニやイカなどヴェネト州で親しまれる魚介を使用したパスタが登場！



カニのクリームソース

1,490 円（税込 1,639 円）

カニの旨みが詰まったクリームソースのパスタに、エビやイカ、アスパラを合わせ、カニのほぐし身ととびっこをトッピングしました。カニの香りがふわりと鼻に抜ける濃厚なクリームソースは、旨みのあるエビやイカ、フレッシュなアスパラと相性抜群です。ソースにも具材にもカニを使用し、カニのおいしさをひと口ごとにお楽しみいただける一品に仕上げています。

軽やかな飲み口でトロピカルな味わいのスパークリングワイン「プロセッコ・スブマンテ」とのペアリングがオススメです。



ネーロ・ディ・セツピア

～イカスミとうにのヴェネト風～

1,390 円（税込 1,529 円）

ヴェネト州の名物料理「ネーロ・ディ・セツピア（イカスミパスタ）」をジョリーパスタ流にアレンジした商品です。イカスミを使用したソースに、柚子胡椒を加えることで、ピリッとした辛さがクセになりつつも上品な味わいに仕上げました。弾力のあるイカやプチプチのとびっこが食感のアクセントです。トッピングのウニをパスタに絡めながら、リッチな味わいのネーロをお楽しみください。



カニのアーリオ・オーリオ

1,290 円（税込 1,419 円）

ソースにもトッピングにもカニのほぐし身を使用した、カニの味わいを存分にご堪能いただける贅沢な一皿です。ガーリックがふわりと香るソースに生クリームを加えることで、カニの旨みが引き立つまろやかな味わいに仕上げました。エビやイカ、アスパラ、トマトなどの具材をパスタとともに召し上がりください。トマトの酸味、ルッコラのほろ苦さが加わり、最後まで飽きることなくお楽しみいただけます。

■カニの旨みが詰まったクリーミーな焼きリゾットも販売！



カニの焼きリゾット

590 円（税込 649 円）

イタリアの定番料理であるリゾットを、カニの旨みを存分に味わえる一品に仕上げました。カニのほぐし身を合わせたクリーミーなリゾットをこんがり焼き上げ、さらにカニのほぐし身をトッピングしました。ふんだんに使用したカニの味わいを心ゆくまでご堪能ください。

※国産米を使用しています。

■デザートにはヴェネト州発祥の定番ドルチェ「ティラミス」がおすすめ！



ティラミス

390 円（税込 429 円）

ほろ苦いコーヒーをしみこませたスポンジとまろやかなマスカルポーネを使ったジョリーパスタで人気の一品です。

「カニのアーリオ・オーリオ」などの魚介を使用した商品をお召し上がりいただいた後におすすめのドルチェです。

※ティラミスは風味づけに洋酒を使用しています。

※ 全 322 店舗で販売予定です。(8 月 27 日時点)

以上

ZÉNSHO

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

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