

ぷりっぷりの牡蠣^{かき}を使った、贅沢スープパスタが登場！

ジョリーパスタが「あったかスープパスタフェア」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11月3日（火・祝）より、「あったかスープパスタフェア」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。11月は、「あったかスープパスタフェア」を開催し、肌寒くなる季節のジョリーパスタの定番商品である“スープパスタ”を3品ご提供します。

今回は、牡蠣^{かき}の旨みが溶け込んだ濃厚なクリームスープを楽しめる「〜スープパスタ〜 牡蠣と彩り野菜のクリームスープパスタ」や、ずわい蟹や帆立などの海の幸を使用した「〜スープパスタ〜 ずわい蟹と帆立のトマトクリームスープパスタ」が登場します。また、ジョリーパスタで人気の“カルボナーラ”をスープパスタに仕立てた「〜スープパスタ〜 ごろごろベーコンのカルボナーラスープパスタ」もご用意していますので、気分やお好みに合わせてお選びください。

同時に、牡蠣の旨みやぷりぷりとした食感を楽しめる「牡蠣のアヒージョ」と「牡蠣とほうれん草のバターソテー」も販売します。

ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で、「あったかスープパスタフェア」をお楽しみください。

■肌寒くなるこれからの季節にぴったりな、あったかスープパスタが3品登場！



～スープパスタ～

牡蠣と彩り野菜のクリームスープパスタ

1,490 円 (税込 1,639 円)

牡蠣の旨みが溶け込んだクリームスープに、牡蠣やキャベツ、パプリカ、ほうれん草、スライスベーコンを合わせた、彩り豊かで食べ応えのある一品です。牡蠣の旨みと野菜の甘みが詰まった、ホッと温まる奥深い味わいのスープパスタに仕上げました。別添えの柚子胡椒を加えると、爽やかな香りとピリッとした辛みが加わり、最後まで飽きることなくお楽しみいただけます。



～スープパスタ～

ずわい蟹と帆立のトマトクリームスープパスタ

1,390 円 (税込 1,529 円)

蟹や帆立などの魚介の旨みと、トマトの程よい酸味が調和した、まろやかな味わいのトマトクリームスープパスタです。帆立やあさり、小柱を合わせたスープパスタに、ずわい蟹のほぐし身と棒肉をトッピングしました。トマトの程よい酸味がアクセントとなり、濃厚ながらもすっきりとした後味に仕上げています。様々な具材が織りなす贅沢な味わいをご堪能ください。



～スープパスタ～

ごろごろベーコンのカルボナーラスープパスタ

1,290 円 (税込 1,419 円)

ジョリーパスタで人気のカルボナーラをスープパスタに仕立てた商品です。卵とチーズのコクが際立つカルボナーラスープに、厚めにカットした自社製のベーコンや、スティックベーコン、舞茸を合わせ、食べ応えのある一皿に仕上げました。ベーコンや舞茸の旨みが効いたスープの濃厚な味わいに、ブラックペッパーの爽やかな辛みがアクセントを加えます。別添えのふわふわチーズを合わせると、さらにコク深い味わいをお楽しみいただけます。

■ 牡蠣の旨みやぷりぷりとした食感を楽しめる前菜も販売！



牡蠣のアヒージョ
790 円（税込 869 円）



牡蠣とほうれん草のバターソテー
690 円（税込 759 円）

※ 全 322 店舗で販売予定です。（10 月 27 日時点）

以上

ZÉNSHO

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

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