2026 年 11 月 25 日
株式会社ゼンショーホールディングス
広報室

オリーブの丘が「地中海風 海の幸のカニクリームスープパスタ」を発売

魚介の旨みたっぷり！寒い時期にぴったりな熱々スープパスタが登場

株式会社オリーブの丘（代表取締役社長：藤田 和也　本社：東京都港区）が展開するイタリア食堂「オリーブの丘」は、12 月 1 日（火）に、「地中海風 海の幸のカニクリームスープパスタ」を含む月替わり商品 2 品を新発売します。



オリーブの丘では、季節に合わせた食材を使った月替わりのパスタをご提供しています。12 月は、ズワイガニをはじめとする海の幸をたっぷり使った「地中海風 海の幸のカニクリームスープパスタ」を販売します。魚介の旨みが詰まった贅沢な味わいを、熱々のスープパスタでお楽しみください。

また、“イタリア周遊”をテーマに、イタリアの州をイメージした前菜を月替わりで販売しています。12 月は、山間部に位置しながらも交易が盛んで、海産物の加工品が料理によく使われてきたピエモンテ州がテーマです。今回登場する「ローストポークのトンナートソース」では、かつおやアンチョビの旨みが効いたトンナートソースを、しっとりとしたローストポークと一緒にご堪能いただけます。

ぜひお近くの「オリーブの丘」で、12 月限定メニューをお楽しみください。



地中海風 海の幸のカニクリームスープパスタ
890 円（税込 979 円）

海の幸をたっぷりと使い、地中海風のパスタに仕上げました。カニの旨みが溶け込んだコク深いクリームスープのパスタに、ズワイガニのほぐし身やアサリ、エビ、イカ、ミニトマトを合わせた、具沢山な一皿です。仕上げにひと回しかけたカニソースがふんわりと香り、食欲をかき立てます。魚介の豊かな旨みが詰まった贅沢な味わいを、この時期にぴったりな熱々のスープパスタでお楽しみください。



ローストポークのトンナートソース
490 円（税込 539 円）

しっとりとしたローストポークに、かつおとアンチョビを使ったトンナートソースを合わせました。トンナートソースの濃厚な旨みと程よい塩味が、さっぱりとしたローストポークと相性抜群です。爽やかな酸味のレモンソースや、香り豊かなブラックペッパー、パプリカパウダーが風味にアクセントを加えます。ゴマ入りのパンを添えてご提供します。

【「オリーブの丘」について】

「オリーブの丘」は、素材の魅力を生かしたイタリア料理を、リーズナブルな価格で楽しめるレストランです。全国に 66 店舗（11 月 25 日時点）を展開しています。

ご注文をいただいてから乾麺を茹で上げるパスタや、生地をのばしてオーブンで焼き上げるピッツァをはじめ、前菜、肉料理、デザート、ワインなども豊富に取り揃えています。

美食の国・イタリアのおいしいものをたくさん集めたお店で、楽しいひとときをお過ごしください。

※全 66 店舗で販売予定です。（11 月 25 日時点）
※12 月下旬に販売終了予定です。

以上

ZENSHO

https://www.olivenooka.jp/
https://www.zensho.co.jp/