

ジョリパ自慢の“うにぼな〜ら”が2年ぶりに復活！

「うにぼな〜ら&創作和風パスタフェア」開催

株式会社ジョリーパスタ（代表取締役社長：南 哲史 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7日（木）より、「うにぼな〜ら&創作和風パスタフェア」を開催します。



ジョリーパスタは「感動パスタを、つぎつぎと。」をスローガンに、本場イタリアの味から日本人好みの味まで、当店でしか味わえないバリエーション豊富なパスタをつぎつぎと導入しています。

今回のフェアでは、うにをたっぷり使った“うにぼな〜ら”が2年ぶりに復活します。ジョリーパスタではうにを使用したパスタが人気で、販売を終了するたびにお客様から復活を望む声をいただいております。2年前の販売時に人気を博した“うにぼな〜ら”もお客様よりお声をいただいていたことから、この秋のフェアで復活します。ジョリーパスタが自信を持ってオススメする、うにの濃厚な旨みあふれる“うにぼな〜ら”をぜひご賞味ください！

また、和風パスタに野菜だしを加えることで味の変化を楽しめる、2品の“創作和風パスタ”も同時に登場します。

ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で、季節限定の商品をお楽しみください。

※ 全313店舗で販売予定です。（8月31日時点）



うにぼな〜ら 〜たっぷりうにの濃厚カルボナーラ〜 1,490 円 (税込 1,639 円)

“うにぼな〜ら”は、たっぷりのうにに加えパスタソースにもうにを使った、うに好きにはたまらない一品です。うにの風味豊かなソースに卵黄やベーコン、秋らしさを感じるしめじを加え、グラナパダーノチーズをトッピングしました。濃厚なうにとカルボナーラを掛け合わせた、至福の味わいをご堪能ください。



ローストビーフとうにの贅沢和風 1,340 円 (税込 1,474 円)

近年話題のうにとお肉のコンビ “うにく”をお楽しみいただける、贅沢な創作和風パスタです。醤油ベースのパスタに、たっぷりのローストビーフとうにをトッピングしました。白髪ねぎがほど良い辛みとシャキシャキ食感を、大葉が爽やかな風味をプラスします。ローストビーフと相性抜群の西洋わさびを、お好みで加えてお召上がりください。別添えの野菜だしを注ぐと、味わいの変化もご堪能いただけます。



炙り明太子とエビの明太子ソース 1,190 円 (税込 1,309 円)

2種の明太子とエビをのせた、カツオオイルとバター風味がクセになる創作和風パスタです。トッピングのしめじや刻み海苔、カイワレ大根が、味わいと食感にアクセントを加えます。炙り明太子と明太子、卵黄をお好みでパスタに混ぜ、3つの食材とパスタの風味が織りなす濃厚な味わいをお楽しみください。別添えの野菜だしを加えると、コクのあるパスタがさっぱりとした味わいに変化します。

以上