Jolly-Pasta

2023 年 11 月 22 日
株式会社ゼンショーホールディングス
広報室

あつあつ！グツグツ！冬のとっておき！
ジョリーパスタ「窯焼きチーズパスタフェア」今年も開催

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 11 月 30 日（木）より、「窯焼きチーズパスタフェア」を開催します。

あつあつ、グツグツのおいしさをお楽しみいただける、冬にとっておきのパスタが登場します。
“窯焼きチーズパスタ”は、燻製したスカモルツァチーズなどを混ぜ合わせたクリーミーなパスタに、温野菜、厳選した食材をあわせ、最後にたっぷりのミックスチーズをのせてオーブンで焼き上げた商品です。
今回のフェアでは、ふっくらとした身が特長の播磨灘産牡蠣（はりまなださんかき）を使った “播磨灘産牡蠣（はりまなださんかき）とグリルベーコン” と、自慢のボロネーゼソースとチーズの相性が抜群な“クリーミーボロネーゼ”の 2 種類をご用意しました。
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 315 店舗で販売予定です。（11 月 22 日時点）

“窯焼きチーズパスタ”
播磨灘産牡蠣とグリルベーコン
1,390 円（税込 1,529 円）

燻製したスカモルツァチーズを使用したパスタに、ソテーすることで旨みを引き出した牡蠣とベーコン、温野菜をあわせ、最後にミックスチーズをのせてオーブンで焼き上げた冬のごちそうパスタです。ジューシーに焼き上げた牡蠣とベーコンは、クリーミーなパスタや温野菜とベストマッチ。別添えの西洋わさびやブラックペッパーを加えると、ピリッとスパイシーな味わいへの変化をお楽しみいただけます。

“窯焼きチーズパスタ”
クリーミーボロネーゼ
1,290 円（税込 1,419 円）

燻製したスカモルツァチーズやオリジナルのボロネーゼソース、トマトソースを使ったパスタに温野菜をあわせ、ミックスチーズをのせてこんがりと焼き上げました。粗挽きにした牛肉をじっくり丁寧に煮込んだコクのあるボロネーゼは、ジョリーパスタ自慢のソースです。お好みでフライドガーリックやブラックペッパーを加え、風味の変化をご堪能ください。

以上