

はりまなださん か き ジョリーパスタ「播磨灘産牡蠣フェア」開催

味わいの異なる 4 種類のパスタで牡蠣を堪能！

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1月11日（木）より、「播磨灘産牡蠣フェア」を開催します。

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の濃厚な旨みをお楽しみいただけるメニューが登場！温かいスープが冬にぴったりの“牡蠣とベーコン たっぷり野菜のクリームスープパスタ”、ジョリーパスタ人気 No.1 商品と組み合わせた“牡蠣のモッツアトマト”、春菊がアクセントの和風パスタ“牡蠣と春菊の焦がし醤油ソース”の 3 品をご用意しました。11 月末より期間限定で販売中の、とろ〜りチーズと牡蠣を使った“窯焼きチーズパスタ”も、引き続きお召し上がりいただけます。

ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で、冬限定のおいしさをお楽しみください。



～播磨灘産～

牡蠣とベーコン たっぷり野菜のクリームスープパスタ 1,340 円（税込 1,474 円）

寒い季節におすすめの、あったかクリームスープパスタが登場します。ソテーし旨みを引き出した牡蠣や、ベーコン、キャベツ、パプリカなどの野菜を使い、素材の甘みが溶け込んだ、身体も心もホッと温まるスープパスタに仕上げました。別添えのサクサクチーズやブラックペッパーをプラスし、味に変化を加えながらお召し上がりください。



～播磨灘産～

牡蠣のモッツアトマト

1,240 円（税込 1,364 円）

ジョリーパスタの人気 No.1 パスタ「モッツアトマト」に牡蠣をあわせたと馳走パスタです。ニンニクや唐辛子のきいたピリ辛トマトソースのパスタが、牡蠣やモッツアレラチーズ、フレッシュバジルと好相性です。牡蠣の旨みが加わった一品をぜひご堪能ください。



～播磨灘産～

牡蠣と春菊の焦がし醤油ソース

1,190 円 (税込 1,309 円)

牡蠣をメインに、春菊、しめじを使った和風の Pasta です。ガーリック風味のピリ辛な醤油ソースは、旨みたっぷりの牡蠣や爽やかな香りの春菊と相性抜群で、食欲をそそります。大根おろしでさっぱりとお召し上がりください。

〈好評販売中！播磨灘産牡蠣を使った窯焼きチーズパスタ〉



“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)

※ 全 316 店舗で販売予定です。(1 月 5 日時点)

以上

ZÉNSHO

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

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