

ジョリーパスタに今年も冷製パスタがやってきた！ 炙り明太子を使った冷製カッペリーニなど3品を発売

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6月6日（木）に、「冷製カッペリーニ」炙り明太子と有頭エビのクリームソース」など3品を発売します。

ジョリーパスタの夏の定番“冷製パスタ”が今年も登場です！明太子とエビをふんだんにのせた冷製カッペリーニに、ひんやりとしたクリームスープをかけてお召し上がりいただく「冷製カッペリーニ」炙り明太子と有頭エビのクリームソース」をご用意しました。また、明太子ソースのひんやりカッペリーニに魚介をたっぷりのせた、お手頃価格でご堪能いただける「冷製カッペリーニ」炙り明太子とヤリイカ」も同時に販売します。

さらに、今年は初の冷製フェットチーネを使った一品「冷製フェットチーネ」生ハムとグリーンアスパラのカルボナーラ～スープ仕立て～」も登場します。

ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で、夏の気配が近づくこの時期にぴったりの冷製パスタをお楽しみください。



“冷製カッペリーニ”

炙り明太子と有頭エビのクリームソース

1,250円（税込 1,375円）

炙り明太子や有頭エビ、むきエビ、細切りのヤリイカをのせた、明太子ソースの冷製カッペリーニに、ひんやりクリームスープをかけてお召し上がりいただく一品です。さっぱりとしたクリームスープを加えると、明太子の濃厚な味わいと調和し、明太クリームソース風の冷製パスタとしてご堪能いただけます。別添えの刻み柚子をお好みで加え、爽やかな風味をプラスしてお楽しみください。



“冷製カッペリーニ”

炙り明太子とヤリイカ

990円（税込 1,089円）

明太子ソースの冷製カッペリーニに、炙り明太子、明太子、むきエビ、細切りのヤリイカをのせた一品を、990円（税込 1,089円）のお手頃価格でご堪能いただけます。炙り明太子の香ばしさ、プチプチ食感を口いっぱいにお楽しみください。大葉やきざみ海苔が、明太子の濃厚な風味にアクセントを加えます。



“冷製フェットチーネ”

生ハムとグリーンアスパラのカルボナーラ

～スープ仕立て～

1,190 円（税込 1,309 円）

ジョリーパスタに冷製フェットチーネが初登場！
もちりとした食感とふんわり広がる小麦の風味が特長の自社製フェットチーネを、卵のコクが際立つ冷たいカルボナーラに仕上げました。程よい塩味の生ハムやほんのり甘いフレッシュなアスパラは、クリーミーなカルボナーラと相性抜群。別添えの冷たいクリームスープを加えると、よりまろやかな味わいへの変化をお楽しみいただけます。

※ 全 317 店舗で販売予定です。(5 月 30 日時点)

以上

ZÉNSHO

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

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