

ジョリーパスタが新創作和風パスタ 3品を発売

お出汁が隠し味！炙り明太子を使ったパスタが新登場

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10月3日（木）に、「創作和風パスタ 炙り明太子と赤エビのクリームソース」など3品を新発売します。

9月より販売しご好評いただいている新創作和風パスタの第2弾として、炙り明太子や米茄子を使ったパスタを販売します。

今回登場する「創作和風パスタ 炙り明太子と赤エビのクリームソース」は、海の幸を贅沢に使い、隠し味にお出汁を加えた明太子ソースのパスタです。別添えの温かいクリームソースをかけると、まろやかな味わいの明太子クリームパスタとしてお楽しみいただけます。同時に、プチプチ食感の明太子とお出汁を使ったパスタに、さらに炙り明太子をトッピングした「創作和風パスタ 炙り明太子」、肉厚でジューシーな米茄子、相性の良いとろ〜りチーズを自慢のボロネーゼでお召し上がりいただく「創作和風パスタ 国産米茄子ととろ〜りチーズのボロネーゼ」も販売します。

ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で、季節限定の新創作和風パスタをお楽しみください。



創作和風パスタ 炙り明太子と赤エビのクリームソース 1,290円（税込 1,419円）

明太子ソースのパスタに、炙り明太子や赤エビ、イカ、とびこをトッピングした、海の幸たっぷりの贅沢な一品です。隠し味にお出汁を加え、明太子によく合う和風の味わいに仕上げました。別添えの温かいクリームソースをかけて、お出汁香る明太子クリームパスタとしてお召し上がりください。



創作和風パスタ 炙り明太子 990円（税込 1,089円）

プチプチ食感の明太子をふんだんに使ったパスタに、香ばしい炙り明太子やむきエビ、イカを合わせました。明太子本来の旨みをお楽しみいただけます。旨みたっぷりの海の幸を、お出汁のきいた明太子パスタと一緒にご堪能ください。



創作和風パスタ

国産米茄子ととろ〜りチーズのボロネーゼ

1,290 円 (税込 1,419 円)

お肉やトマトの旨みが詰まったボロネーゼに、相性の良い米茄子を合わせました。茄子の上にとろ〜りチーズ、削りたてのグラナパダーノチーズをトッピングし、濃厚な味わい一品に仕上げています。じっくりソテーすることによってとろとした米茄子は至福の味わいです。肉厚でジューシーな米茄子と旨みたっぷりのボロネーゼに、コクのあるチーズを絡めてお楽しみください。

※ 全 318 店舗で販売予定です。(10 月 1 日時点)

以上

ZÉNSHO

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

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