

サマ お待ちどうsummer！ ジョリーパスタの冷製パスタフェア第2弾

たっぷりの“いくら”と“本ズワイガニ”を使用した贅沢なパスタが登場！

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7月3日（木）に、ジョリーパスタオリジナルのカッペリーニを使用した冷製パスタフェア第2弾をスタートします。



ジョリーパスタの夏の定番といえば“冷製カッペリーニ”！今年は6月から、暑い季節にぴったりの“冷製パスタ”を販売しています。7月は、たっぷりのいくらと本ズワイガニのほぐし身などを贅沢に使用した「“冷製カッペリーニ” こぼれるいくらと本ズワイガニの明太子ソース」が新登場です！

また、炙り明太子の香ばしさや、明太子の旨みを存分にお楽しみいただける「“冷製カッペリーニ” 炙り明太子とヤリイカ・エビの明太子ソース」も引き続き販売します。

ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で“冷製カッペリーニ”をお楽しみください。



“冷製カッペリーニ”

こぼれるいくらと本ズワイガニの明太子ソース

1,490 円（税込 1,639 円）

明太子ソースの冷製カッペリーニに、たっぷりのいくらをのせた贅沢感のある一品が登場です。本ズワイガニのほぐし身、ヤリイカの細切り、大葉やきざみ海苔を使い和風の Pasta に仕上げました。プチプチ弾けるいくらと、上品な旨みの本ズワイガニは、明太子ソースの Pasta と相性抜群です。ひんやり冷たいカッペリーニを海の幸と一緒にご堪能ください。

〈ご好評につき継続販売！〉



“冷製カッペリーニ”

炙り明太子とヤリイカ・エビの明太子ソース

1,090 円（税込 1,199 円）

※ 全 319 店舗で販売予定です。(6 月 26 日時点)

以上

ZÉNSHO

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

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