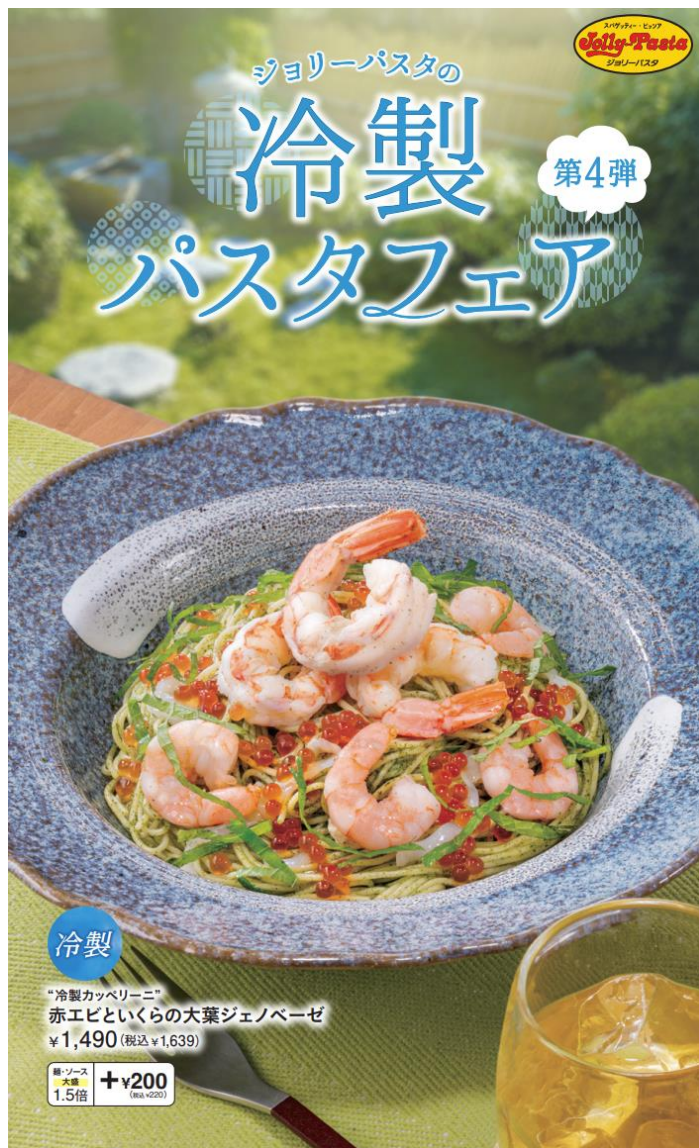


大葉をつかった爽やかな和風ジェノベーゼ！ ひんやり、さっぱり、具沢山の、冷製パスタが新登場！

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」では、9月4日（木）より、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4弾を開催します。



ジョリーパスタでは6月から、夏の定番“冷製パスタ”を販売しています。今回は、赤エビやいくらなどの具材がたっぷりのった冷製大葉ジェノベーゼや、魚介の旨みを存分に楽しめるブイヤベース風の冷製スープパスタが新登場します。

また、販売開始以来ご好評をいただいている、「“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」は引き続き、お楽しみいただけます。



“冷製カッペリーニ”

赤エビといくらの大葉ジェノベーゼ

1,490 円（税込 1,639 円）

鮮やかなグリーンが目目をひく大葉ジェノベーゼのパスタに、ぷりぷりの尾付き赤エビとむきエビ、ぷちぷちと弾けるいくら、細切りのイカをあわせた具沢山のパスタです。フレッシュな大葉を散らしているため、より大葉の風味をお楽しみいただけます。ほど良い塩味でさっぱりとした味わいのジェノベーゼソースは、ひんやり冷たいカッペリーニと相性抜群。最後の一口まで爽やかにお召し上がりいただけます。



“冷製カッペリーニ”

海の幸のトマトスープ〜ブイヤベース風〜

1,190 円（税込 1,309 円）

魚介をつかったスープ“ブイヤベース”を冷製パスタにアレンジしました。有頭エビ、ムール貝、アサリ、イカなど、海の幸を贅沢に盛り付けた一皿です。魚介と一緒に、人参、玉ねぎ、セロリなどをじっくり煮込んで仕上げたスープは、香り高く奥深い味わい。サフランがほんのり香る、具材の旨みたっぷりの冷製スープパスタをお楽しみください。

〈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。（8 月 28 日時点）

以上