

熱々の“鉄板パスタ”が今年もホットに再登場！

「播磨灘産牡蠣のクリームソース」など“鉄板パスタ”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10月2日（木）に、“鉄板パスタ”3品を発売します。



ジョリーパスタでは「今月のおすすめ」と題して、毎月異なるテーマでパスタを販売しています。今回登場する“鉄板パスタ”は、パスタを器ごと直接火にかけ、グツグツと加熱してからご提供する商品です。最後の一口まで温かい状態でお召し上がりいただけます。

ぷりぷり食感の播磨灘産牡蠣が主役の「“鉄板パスタ” 播磨灘産牡蠣のクリームソース～柚子胡椒添え～」と、具材たっぷり濃厚な味わいの「“鉄板パスタ” ナポリタン」、親しみのある味わいの「“鉄板パスタ” 粗挽きソーセージと半熟卵のミートソース」の3品をご用意しました。先にパスタを加熱してからソースを加えているため、麺のパリッとした食感と香ばしさもお楽しみいただけます。

ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で、熱々“鉄板パスタ”をお召し上がりください。



“鉄板パスタ”^{はりまなだ}播磨灘産牡蠣のクリームソース～柚子胡椒添え～

1,390 円 (税込 1,529 円)

クリーミーな味わいの播磨灘産牡蠣や自社製ベーコン、ほうれん草、しめじを使った、熱々クリームソースのパスタです。コク深いグラナパダーノチーズと爽やかなブラックペッパーの香りは、牡蠣の旨みと相性抜群。別添えの柚子胡椒を合わせると、まろやかなソースにピリッとした辛みが加わります。



“鉄板パスタ” ナポリタン

1,090 円 (税込 1,199 円)

濃厚で程よい酸味のトマトソースを使った、熱々のナポリタンです。ソーセージやベーコン、ピーマン、玉ねぎ、仕上げに目玉焼きをのせて具沢山な一品に仕上げました。別添えのはちみつをかけると、トマトの酸味に甘みとコクが加わります。熱々の鉄板ならではののおこげや麺のパリッとした食感もお楽しみください。



“鉄板パスタ” 粗挽きソーセージと半熟卵のミートソース

1,090 円 (税込 1,199 円)

ジョリーパスタ自慢のミートソースを熱々鉄板パスタにアレンジ。牛肉と豚肉を絶妙なバランスでブレンドし、フンドボーと赤ワイン、トマトでじっくり煮込んだミートソースは、深みのあるコクと豊かな香りが特長です。さらに、粗挽きソーセージをトッピングして肉感と食べ応えのある 1 品に仕上げました。半熟卵を絡めれば、まろやかさが加わり、より奥深い味わいをお楽しみいただけます。

※ 全 319 店舗で販売予定です。(9 月 25 日時点)

以上

ZÉNSHO

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

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