

ジオリパから秋の味覚が続々登場！

「カルボナーラフェア」「炙り明太子パスタフェア第2弾」開催！

株式会社ジオリパスタ（代表取締役社長：堤 秀一 本社：東京都港区）が展開するパスタ専門店「ジオリパスタ」では10月6日（木）より「カルボナーラフェア・炙り明太子パスタフェア第2弾」を開催します。

「カルボナーラフェア」にはポルチーニや、白舞茸、国産牡蠣を使った濃厚でクリーミーなカルボナーラが登場します。現在開催中でお客様から大変ご好評いただいている「炙り明太子パスタフェア第2弾」には新商品のスープパスタが登場します。ぜひこの機会にお近くの「ジオリパスタ」にお越しください。

■カルボナーラフェア



炙りベーコンと白舞茸のポルチーニ
カルボナーラ 1,270円（税込 1,397円）



“瀬戸内産牡蠣”かきぼなーら
1,270円（税込 1,397円）

イタリアでは、秋の味覚として親しまれている「ポルチーニ」。独特の濃厚な味わいを、カルボナーラに仕上げた「炙りベーコンと白舞茸のポルチーニカルボナーラ」は、香ばしく炙ったベーコンや、食感の良い白舞茸をくわえ、食感も楽しい秋の一品です。瀬戸内産牡蠣をたっぷり使った「かきぼなーら」は、ソースに牡蠣ペーストを加えることで、牡蠣の旨みを存分に引き出しました。たっぷりかけたグラナパダーノチーズと卵黄をまぜ、よりコク深い味わいをお楽しみください。

■炙り明太子パスタフェア第2弾



炙り明太子とエビの明太子クリームスープパスタ 1,340円（税込 1,474円）

「炙り明太子とエビの明太子クリームスープパスタ」は、有頭エビ、あさり、ほたてなどたっぷり海の幸をあわせ、さらにスープにも明太子をつかったクリームスープパスタです。炙った明太子を1本まるごとのせた炙り明太子好きにはたまらない1品に仕上げました。

※ 全304店舗で販売予定です。（9月28日時点）

以上