

ジョリーパスタ冬の定番“窯焼きパスタ”が今年も始まる！

「“窯焼きチーズパスタ” 播磨灘産牡蠣とベーコンのクリームソース」発売

株式会社ジョリーパスタ（代表取締役社長：安元 祐貴 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、1月8日（木）より「“窯焼きチーズパスタ” 播磨灘産牡蠣とベーコンのクリームソース」を含む“窯焼きチーズパスタ”2品と豆乳のパスタ1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。今回は、冬の定番“窯焼きチーズパスタ”が登場します。

もちもち食感が特長の生パスタ“フェットチーネ”を使用したクリームパスタに、たっぷりの温野菜、厳選した食材を合わせ、最後にたっぷりのチーズをのせて、オーブンでじっくり焼き上げました。全体をよく混ぜてからお召し上がりいただく、冬におすすめのあつあつパスタです。今回のフェアでは、ふっくらとした身が特長の播磨灘産牡蠣を使った「“窯焼きチーズパスタ” 播磨灘産牡蠣とベーコンのクリームソース」と、自慢のミートソースとチーズの相性が抜群な「“窯焼きチーズパスタ” クリーミーミートソース」の2品をご用意しました。同時に、まろやかな豆乳スープに、しびれる辛さの鶏担々そばろを合わせた「国産鶏そばろと野菜の豆乳仕立て～鶏ごま担々～」も販売します。

ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で、季節限定のパスタをお楽しみください。



“窯焼きチーズパスタ”

はりまなだ
播磨灘産牡蠣とベーコンのクリームソース

1,490 円（税込 1,639 円）

クリームソースのパスタにプリプリ食感と濃厚な旨みが特長の播磨灘産牡蠣、ベーコンをのせ、ホワイトソースやチーズをかけてオーブンで焼き上げた一品です。表面はチーズでこんがり香ばしく、中はホワイトソースでクリーミー。平打ちのフェットチーネがホワイトソースやチーズとよく絡みます。お好みで西洋わさびとブラックペッパーを加えると、爽やかな辛みがアクセントとなり、より奥深い味わいをお楽しみいただけます。



“窯焼きチーズパスタ”

クリーミーミートソース

1,290 円（税込 1,419 円）

もちもち食感が魅力の生パスタ“フェットチーネ”を使用したミートソースパスタに、燻製したスカモルツァチーズやミックスチーズをたっぷりかけて焼き上げました。下層にはキャベツやほうれん草、パプリカなど彩り豊かな野菜が入っており、食べ応えも抜群。別添えのフライドガーリックとブラックペッパーをかけると、香ばしさとスパイシーな風味が加わり、さらに食欲をかき立てます。



国産鶏そばろと野菜の豆乳仕立て～鶏ごま担々～

1,090 円（税込 1,199 円）

出汁を加えた豆乳スープにピリ辛の鶏担々そばろを合わせた、冬にぴったりのパスタです。山椒などのスパイスを使用した鶏そばろは、まろやかな豆乳スープ、キャベツやほうれん草の甘みと相性抜群。白髪ねぎや大葉などの香味野菜の爽やかな風味がアクセントとなり、最後のひと口までお楽しみいただけます。寒い時期にほっと温まる一品をぜひご賞味ください。

※ 全 322 店舗で販売予定です。（1 月 6 日時点）

以上