

1月15日の「いちごの日」スタート！

フレッシュな苺を使った「苺のドルチェフェア」開催！

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15日（木）の「いちごの日」より、旬の苺を贅沢に使用した「苺のティラミスドルチエ」など季節限定ドルチエ3品を新発売します。



ジョリーパスタでは、季節ごとに異なるテーマでドルチエを展開しています。今回は、ほろ苦いコーヒーと苺の甘酸っぱさが絶妙な「苺のティラミスドルチエ」、苺を存分に楽しめる「苺のタルト～ストロベリージェラート添え～」、食後にぴったりなサイズの「苺のグラスドルチエ」の3品をご用意しました。苺の爽やかな甘みと、ふんわりムースやタルト生地、コクのあるパンナコッタとのハーモニーは、食後のひとときを華やかに彩ります。イタリアジェラート協会認定のジェラートや北海道産マスカルポーネ使用のパンナコッタなど、素材にもこだわったドルチエをぜひご堪能ください。



苺のティラミスドルチエ

590 円（税込 649 円）

サクサクのメレンゲとほろ苦いコーヒーをたっぷり染み込ませたスポンジ、ストロベリージェラート、チーズ風味のムースを重ね、フレッシュな苺をトッピングしました。コーヒーの香りとムースのコク、苺の甘酸っぱさが絶妙に調和した、ティラミス仕立てのドルチエです。ティータイムにもおすすめの贅沢ドルチエをお楽しみください。



苺のタルト～ストロベリージェラート添え～

490 円（税込 539 円）

しっとりと焼き上げたアーモンド風味のタルト生地に、ふんわりとしたカスタードホイップとフレッシュな苺をトッピング。さらに、イタリアジェラート協会認定のストロベリージェラート、果肉感あふれる苺ソースを添え、苺の魅力を存分に味わえる一皿に仕上げました。苺の甘酸っぱさが口いっぱいに広がる、苺づくしのドルチエです。



苺のグラスドルチエ

390 円（税込 429 円）

北海道産のマスカルポーネを使用したパンナコッタに、フレッシュな苺と果肉入りのストロベリージェラート、苺ソースを合わせた、華やかなグラスドルチエです。苺の甘酸っぱさとパンナコッタのミルキーな味わいが絶妙にマッチします。食後にぴったりのサイズ感でご用意しました。

※ 全 322 店舗で販売予定です。(1月 8 日時点)

以上

ZÉNSHO

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