

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ェ」など季節限定ドルチェ 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ェを展開しています。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ェ」、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「苺のグラスドルチェ」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ェをぜひご堪能ください。



苺のティラミスドルチェ

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ェです。ティータイムにもおすすめの贅沢ドルチェ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、苺づくしのドルチェです。



苺のグラスドルチェ

390 円（税込 429 円）

北海道産のマスカルポ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ェです。苺の甘酸っぱさとパンナコッタのミルクィ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/>