

蟹とたっぷりのチーズを使った贅沢な窯焼きパスタが登場！

「“窯焼きチーズパスタ” 蟹のクリームソース」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、2月5日（木）より「“窯焼きチーズパスタ” 蟹のクリームソース」など2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、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、温野菜、たっぷりの蟹の身を合わせた「“窯焼きチーズパスタ” 蟹のクリームソース」と、人気商品「モッツァトマト」にふっくらジューシーな播磨灘産の牡蠣を合わせた「～播磨灘産～ 牡蠣のモッツァトマト」の2品をご用意しました。

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”

蟹のクリームソース

1,490 円（税込 1,639 円）

蟹の旨みがとけ込んだクリームソースのパスタにホワイトソース、チーズ、蟹の爪とほぐし身をのせ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、中は蟹やホワイトソースの濃厚な味わいがお楽しみいただけます。フェットチーネの下にはキャベツ、パプリカなどの野菜がたっぷり。全体をよく混ぜてからお召し上がりください。



～播磨灘産～ 牡蠣のモッツアトマト

1,190 円（税込 1,309 円）

にんにくと唐辛子をきかせたピリ辛トマトソースのパスタに、モッツアレラチーズ、ベーコンを加え、ミルクィな味わいの播磨灘産牡蠣を合わせた一品です。牡蠣はじっくりソテーしているため、トマトソースにも牡蠣の旨みがたっぷり。バジルのフレッシュな香りはトマトソースのパスタと相性抜群です。ジョリーパスタの“人気 No.1 メニュー”と冬の味覚“牡蠣”のコラボレーションをぜひお楽しみください。

ご好評につき継続販売中！



“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）

※ 全 322 店舗で販売予定です。（1 月 29 日時点）

以上

ZÉNSHO

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

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