

## ジョリーパスタが「南イタリア横断フェア “プーリア編”」を開催！

### コク深いウニとぷちぷちのいくらをたっぷりのせたパスタが登場

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4月2日（木）から、「南イタリア横断フェア “プーリア編”」を開催します。



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商品を販売しています。4月は、「南イタリア横断フェア」を開催し、多彩な魚介類や色鮮やかな野菜が楽しめる“プーリア州”をイメージした新商品5品を期間限定でお届けします。

今回は、ウニの旨みがつまったクリーミーな味わいの「ウニのクリームソース」や、ウニの旨みとガーリックの風味がクセになる「ウニのアーリオ・オーリオ」など、イタリア気分をご堪能いただける商品をラインアップしました。

また、イタリア料理の定番野菜やブッラータチーズを使用したパスタと前菜も登場します。

ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で、「南イタリア横断フェア “プーリア編”」をお楽しみください。

■たっぷりの海の幸やイタリア料理の定番野菜を使用した新商品が3品登場！



### ウニのクリームソース

1,490 円 (税込 1,639 円)

ウニの旨みがとけ込んだクリームソースの Pasta に、ミョウバン不使用のウニやぷちぷちと弾けるいくらなどをトッピングした贅沢な一皿です。生クリームを使ったまろやかなクリーム Pasta に、濃厚な旨みのウニやいくら、風味豊かな舞茸、程よい塩味のベーコンを合わせ、奥深い味わいに仕上げました。芳醇なクリームソースを Pasta にたっぷり絡めてお召し上がりください。



### ウニのアーリオ・オーリオ

1,390 円 (税込 1,529 円)

ガーリックとオイルの風味豊かな Pasta に、濃厚な旨みのウニをはじめ、ムール貝やいくら、菜の花、ミニトマトなどをのせた、彩り豊かな1品です。食欲をそそるガーリックの風味とウニの旨み、菜の花のほろ苦さ、ミニトマトの酸味がマッチします。香ばしくクセになる味わいをお楽しみください。



### ブッラータチーズとイタリア野菜のトマトソース

1,290 円 (税込 1,419 円)

イタリア料理でおなじみのナス、ズッキーニなどの野菜を合わせたトマトソースの Pasta に、ブッラータチーズをまるごと1個トッピングした商品です。ブッラータチーズをナイフで割った際にとろ〜りと溢れ出すチーズと生クリームを、野菜や Pasta によく絡めてお楽しみください。まろやかなチーズと、野菜の旨みがたっぷりつまったトマトソースの Pasta は相性抜群です。

■ブッラータチーズやイタリア料理の定番野菜を使用した新商品が 2 品登場！



**ブッラータチーズとオレンジのカプレーゼ**

**690 円（税込 759 円）**

オレンジやミニトマトの甘酸っぱさと、ブッラータチーズのまろやかさがマッチしたカプレーゼです。ブッラータチーズのミルクィな味わいを、オレンジとミニトマトの甘みや酸味が引き立て、オリーブオイルやブラックペッパー、バジルが風味にアクセントを加えます。南イタリアの代表的な前菜であるカプレーゼを、ジョリーパスタならではの一品でお楽しみください。



**イタリア野菜と半熟卵のトマト煮**

**490 円（税込 539 円）**

ナスやズッキーニ、パプリカなどのイタリア料理の定番野菜とベーコンをトマトソースで合わせ、半熟卵をトッピングした商品です。野菜の旨みたっぷりのトマトソースに、爽やかな酸味のケッパー※<sup>1</sup>がアクセントを加えます。香ばしくサクサクのバゲットにたっぷりのせてお楽しみください。

追加の一品としても、プーリア州産で心地よい飲みごたえが特長の「プリミティーヴォ（税込 2,189 円）」などのお酒のお供としてもおすすめです。

※1 ケッパー…フウチョウソウ科の花のつぼみを酢漬けにしたもの。

※ 全 322 店舗で販売予定です。(3 月 26 日時点)

以上