

## レモンが爽やかに香る、夏めくぜいたくパスタが登場！

### 初夏にぴったりな“冷製パスタ”も販売開始！

## ジョリーパスタが「南イタリア横断フェア “シチリア編”」を開催

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5月7日（木）から、「南イタリア横断フェア “シチリア編”」を開催します。



ジョリーパスタでは、4月から「南イタリア横断フェア」を開催しています。5月は、地中海に囲まれた“シチリア”をテーマに、新商品3品を期間限定で販売します。今回は、レモン風味の爽やかなクリームチーズをトッピングした「レモンクリームチーズとスモークサーモンのカルボナーラ」と、ミルクの優しい甘さが特長のリコッタを使用したパスタや前菜が新登場します。新たに販売するシチリア産のビールも一緒に、シチリア気分を存分にご堪能ください。

また、同日より「冷製パスタ」の販売を開始し、たっぷりの明太子を使った「“冷製カッペリーニ” 赤エビの明太子〜クリームスープ〜」を提供します。今年は冷製クリームスープや刻み柚子をプラスして、味わいの変化をお楽しみいただける一品に仕上げました。

ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で、初夏にぴったりな爽やかな商品をお楽しみください。

■レモンやリコッタを使い、“シチリア”をイメージしたパスタや前菜をご用意しました！



### レモンクリームチーズとスモークサーモンの カルボナーラ

1,390 円（税込 1,529 円）

卵とチーズのコクが際立つジョリーパスタで人気のカルボナーラにスモークサーモンを合わせ、レモン風味のクリームチーズやカットしたレモン、いくらをトッピングしました。濃厚なカルボナーラに、レモン風味のクリームチーズやレモン果汁を混ぜ合わせてお召し上がりください。食べ応えがありながらも最後までさっぱりと味わえる一品です。



### リコッタ・ベーコンと茄子のトマトソース

1,190 円（税込 1,309 円）

フレッシュな茄子をたっぷり使用したトマトソースの Pasta に、キャラメリゼしたリコッタとルッコラを添えた一皿です。ミルクの優しい甘さが特長のリコッタは、なめらかで軽やかな口当たりで、野菜やベーコンの旨みが溶け込んだトマトソースの Pasta と相性抜群です。キャラメリゼしたリコッタの香ばしさやルッコラのほろ苦さが味わいにアクセントを加えます。



### スモークサーモンとリコッタのブルスケッタ

390 円（税込 429 円）

ガーリックトーストに、優しい甘さのリコッタと旨みのあるスモークサーモンを合わせました。ケッパー<sup>※1</sup> が爽やかな酸味をプラスします。追加の一品としても、爽やかな飲み口が特長のシチリア産ビール「メッシーナ（税込 759 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。

※ 「メッシーナ」は数量限定のため、なくなり次第販売を終了します。

■粒立ちのよい明太子をたっぷり使った“冷製パスタ”が登場！



“冷製カッペリーニ”

赤エビの明太子～クリームスープ～

1,290 円（税込 1,419 円）

明太子ソースをたっぷり絡めたカッペリーニに、赤エビや細切りのイカ、さらに明太子ソースをのせ、大葉やきざみ海苔をあしらいました。イカのコリコリ食感や、とびっこ、明太子ソースのプチプチ食感がアクセントです。

まずはそのまま、次に刻み柚子を合わせて、最後にまるやかな味わいの冷製クリームスープを加えてお楽しみいただける、3度おいしいパスタです。

※ 全 322 店舗で販売予定です。（4 月 30 日時点）

以上

ZÉNSHO

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

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