

ご要望に応え“ウニの冷製パスタ”が復活！

ジョリーパスタ「夏フェア」第1弾開催！

株式会社ジョリーパスタ（代表取締役社長：南 哲史 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」では5月25日（木）より、「夏フェア」第1弾を開催します。

今年の夏、ジョリーパスタは3ヵ月連続で新商品を発売します。第1弾では、これからの暑い季節にぴったりの冷製パスタを4品ご用意しました。「ウニの冷製パスタを販売してほしい」というお客様の声にお応えし、2年ぶりにウニをトッピングしたパスタが登場します。また、別添えの冷製スープをかけて、味わいの変化をお楽しみいただける“冷製スープパスタ”も販売します。一部商品はテイクアウトも可能なため、お家でもジョリーパスタ自慢の冷製パスタをご堪能いただけます。

ぜひお近くの「ジョリーパスタ」やお家で、季節限定の商品をお楽しみください。



～冷製カッペリーニ～

贅沢うにと海の幸のクリームソース

1,590円（税込1,749円）

大人気のウニを心ゆくまで味わえる冷製カッペリーニです。ウニが溶け込んだクリームソースのパスタにさらにウニをのせ、エビやホタテ、カニのほぐし身などの海の幸をふんだんにトッピングしました。濃厚なウニとたっぷりの海の幸が織りなす、至福の味わいをご堪能ください。別添えの西洋わさびを加えると、爽やかな辛みがパスタ全体の味わいを引き締めます。



～冷製カッペリーニ～

炙り明太子とエビの明太子ソース

1,240円（税込1,364円）

毎年ご好評をいただいている、明太子の冷製カッペリーニです。明太子ソースを和えたパスタに、有頭エビ、イカなどの海鮮と、香ばしい炙り明太子、明太子をトッピングしました。大葉、きざみ海苔が、濃厚な明太子の味わいにアクセントを加えます。お好みでレモンを絞ってお召し上がりください。



～冷製スープパスタ～

生ハムとアスパラガスのカルボナーラスープ仕立て 1,190 円 (税込 1,309 円)

別添えの冷製スープをかけて 2 度楽しめる、冷たいカルボナーラです。スペイン産熟成生ハム、グリーンアスパラ、半熟卵、削りたてのグラナパダーノチーズをトッピングし、彩り豊かな一品に仕上げました。別添えの冷たいクリームスープを加え、まるやかな味わいへの変化をご堪能ください。



～冷製スープパスタ～

エビいっぱいピリ辛トマトスープ仕立て 1,240 円 (税込 1,364 円)

エビづくしの冷製スープパスタです。大きな赤エビとエビミンチ入りのピリ辛トマトソースで、エビの旨みを味わえるパスタに仕上げました。トッピングのバジルが、エビの濃厚な味わいに爽やかさをプラスします。別添えのトマトスープは、エビオイルと和テイストな風味を加えた、深みのある味わい。お好みでパスタにかけると、さっぱりとした味わいへの変化をお楽しみいただけます。

※ 全 307 店舗で販売予定です。(5 月 18 日時点)

以上

ZÉNSHO

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

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