

夏の定番！ジョリーパスタの具たくさん冷製パスタ

6 月 4 日（木）よりスタート

株式会社ジョリーパスタ（代表取締役社長：村田國樹 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、6 月 4 日（木）より、夏の定番商品である冷製パスタを販売開始します。

冷製パスタには、直径 1 ミリほどの極細パスタ「カッペリーニ」を使用しています。つるんとした喉ごしが特徴で、冷たいソースと相性抜群です。今年は、ジョリーパスタこだわりの冷製パスタを 3 種類ご用意いたしました。ぜひお召し上がりください。



たっぷりウニと海の幸の冷製カッペリーニ ¥1,290+税

その名の通り、たっぷりのウニ、ずわい蟹のカニ爪、大エビ、ムール貝、いくら、軽くソテーしたお刺身用ホタテを盛り付けた、具たくさんな海の幸の冷製クリームパスタです。



贅沢いくらと明太子の冷製カッペリーニ ¥1,190+税

ジョリーパスタの夏の定番で、粒選りのいくらを始め、海の幸を贅沢に使用しました。夏の香味野菜である三つ葉としょうが、みょうがを刻んで作った薬味をパスタに混ぜて、新しい香りと味わいをお楽しみいただけます。



国産豚と 10 種野菜の冷製カッペリーニ～金ゴマソース～ ¥1,090+税

旨みたっぷりの厳選した国産豚のしゃぶしゃぶに、コクのある金ゴマソースをかけました。10 種類の野菜（レタス、ごぼう、レッドオニオン、アスパラガス、トマト、パプリカ、にんじん、三つ葉、みょうが、しょうが）をふんだんに使用し、お肉と野菜のバランスがとれた一品です。お好みでレモンを絞って、さっぱりとお召し上がりいただけます。

以上