

冬の定番！心も体もあつたまる

ジョリーパスタ「冬のスープパスタ」3種 11/5（木）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、11月5日（木）に、3種類の「冬のスープパスタ」の販売を開始します。

今年は、ジョリーパスタでは初となるかぼちゃのポタージュスープを使用した新商品も登場します。また、魚介をたっぷり使用した定番のスープパスタもご用意しています。ぜひお近くのジョリーパスタへお越しください。



窯焼き野菜たっぷり かぼちゃクリームスープ ¥1,190+税

かぼちゃのポタージュスープは、甘さと塩気のバランスが絶妙で、パスタとよく合います。お店のピザ窯で丁寧に焼き上げたホクホクのかぼちゃとサツマイモ、彩りも鮮やかなブロッコリー、ほどよい酸味がアクセントとなるトマトなどを使用し、温かみのある彩りで見た目もかわいらしい商品です。



広島県産^{カキ}牡蠣とたっぷり野菜のクリームスープパスタ ¥1,190+税

ジョリーパスタの冬の定番、牡蠣のクリームスープパスタ。塩茹でして旨みを閉じ込めた広島県産の牡蠣をたっぷり使用しています。牡蠣はもちろん、ほうれん草などの野菜の旨みもたっぷり溶け込んだクリームスープは、濃厚でコクのある味わいです。



ずわい蟹のブイヤベース ¥1,290+税

ずわい蟹やホタテ、ムール貝、あさりなどを使用し、魚介の旨みとコクが効いた、トマトスープパスタ。今年は、スープにもずわい蟹のほぐし身を加えるなど、ずわい蟹の量を増やし、具材感たっぷりにより満足感のある商品に仕上げました。



半熟チョコのトルタ・ディ・チョコラータ ¥450+税

ほんのりあたたかなケーキの中には、とろ〜りガナッシュが。独特の半熟食感と濃厚なチョコの風味をお楽しみいただけます。冷たいジェラートと一緒にどうぞ。

以上