

夏の定番！ジョリーパスタの具たくさん冷製パスタ

5月26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：池田安希子 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、2016年5月26日（木）より、夏の定番商品である冷製パスタの販売を開始します。

冷製パスタには、直径1ミリほどの極細パスタ「カップペリーニ」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。



贅沢いくらと明太子の冷製カップペリーニ ¥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。そこに、きゅうりやナスなどの夏野菜を刻んでマリネにした薬味をのせることで、夏らしいさっぱりとした味わいです。



たっぷりウニと海の幸の冷製カップペリーニ ¥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、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。ウニはミョウバンを使用していないため、ウニ本来の甘みが味わえます。



高知県産 ^{べい}米ナスがゴロツと！！

夏野菜と粗挽きビーフの冷製トマトソース ¥1,090+税

丁寧に皮むきし、和風だしに浸して味をふくませた高知県産の^{べい}米ナスを、粗挽きのビーフでコクを出したトマトソースと合わせました。ゴロツと大きめにカットした^{べい}米ナスは、あらかじめオーブンで焼き上げているので、やわらかくジューシーに仕上がっています。

以上