

カッペリーニを使用した具たくさん冷製パスタ 5月25日（木）からジョリーパスタで販売開始

株式会社ジョリーパスタ（社長執行役員：飯田 望 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、2017年5月25日（木）より、ジョリーパスタの夏の定番商品である冷製パスタ3種の販売を開始します。

冷製パスタは、毎年夏が近くなるとお客様から早く食べたいというお声をたくさんいただき、ジョリーパスタを代表する大人気シリーズです。麺には、つるんとした喉ごしが特徴の直径1ミリほどの極細パスタ「カッペリーニ」を使用しており、冷たいソースと相性抜群です。今年は“香り”をテーマに、夏らしくさわやかな風味と味わいがお楽しみいただける商品に仕上げました。お近くのジョリーパスタで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、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。別添えのホースラディッシュとすだちを加え、ほどよい辛さと風味をお好みでお楽しみください。



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商品。粒よりのいくらを始め、海の幸を贅沢に使用しました。きゅうりやナス、みょうがなどの夏野菜を刻んでマリネ風にした薬味をのせることでさっぱりとした味わいと、シャキシャキとした食感をお楽しみいただけます。さらに仕上げのレモンでさっぱりとした香りが広がります。



ピリ辛肉味噌の冷製カッペリーニ ¥1,090+税

高知県産の米ナスがごろっと乗った一品。仙台味噌をベースに、てんめんじゃん甜麺醤、山椒、黒胡麻、さらにシラチャー・ソースというタイのピリ辛ソースで仕上げた肉味噌とカッペリーニをよく絡めてお召し上がりください。夏野菜のきゅうりとオクラが味と食感のアクセントとなり、ボリュームたっぷりながら、最後まで飽きずにお楽しみいただけます。

以上