

おいしさそのまま！低糖質パスタを自社で開発！
糖質 25%カット^(※1) のフェットチーネが登場
～ジョリーパスタ 春の新メニュー3品 3/9(木) スタート～

「パスタならジョリーパスタ」をコンセプトに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、3月9日（木）に春のグランドメニューを改訂します。低糖質粉にほうれん草を練りこんで作ったジョリーパスタオリジナルの低糖質フェットチーネを使用した商品3品を新発売します。低糖質フェットチーネは、おいしさやボリュームの満足感は従来の商品と変わらないにも関わらず、使用する粉や加水具合を綿密に調整することで**糖質 25%カット**に成功しました^(※1)。糖質が気になるお客様やダイエット志向のお客様にもおすすめの商品です。ぜひお近くのジョリーパスタでお召し上がりください。



スモークサーモンのクリームソース ¥1,090円+税

5時間スモークした風味の良いサーモンを使用したクリームパスタです。塩味の効いたスモークサーモンがクリームソースとフェットチーネのおいしさを引き立てます。他の具材には、ほうれん草や小松菜、マッシュルームを使用し、野菜のシャキシャキとした食感もお楽しみいただけます。



4種チーズの濃厚クリームソース ¥990+税

濃厚でコクのあるクリームソースと、とろけた4種のチーズが幅広いフェットチーネとよく絡み、たっぷりのソースを余すことなくご堪能いただけます。パプリカや玉ねぎ、じゃがいも、インゲンなどといった野菜と、フェットチーネに練り込んだほうれん草とのマッチングがおいしい一品です。



パストラミビーフのトマトミートソース ¥1,190+税

やわらかでジューシーな牛バラ肉をつかったポッチーノ社^(※2)のビーフパストラミをふんだんに使用しミートソースに仕上げました。ポッチーノ社のビーフパストラミの赤身と脂身のバランスやブラックペッパーのほどよい辛みがミートソースに旨みをプラスします。フェットチーネと相性抜群のマスカルポーネチーズを絡めることでよりマイルドな味わいで、商品全体の一体感をご堪能いただけます。

※1 数値は当社比で算出しています。

※2 米カリフォルニア州にあるゼンショーホールディングス傘下の食肉加工会社。

■注目されている「糖質制限」とは？

糖質は、エネルギー源となる3大栄養素のタンパク質、脂質、炭水化物の中の炭水化物に含まれます。

糖質を余分に摂取すると、中性脂肪として蓄積され肥満や生活習慣病を引き起こしたりしやすくなると言われています。その糖質の摂取量をコントロールするのが「糖質制限」です。

一般社団法人 ^{しよく}食・^{らく}楽・^{けんこうきょうかい}健康協会、山田悟代表理事（北里研究病院 糖尿病センター長）が推奨する

「新しい糖質制限」の考え方では、最低必要量の糖質は確保した上で、エネルギー源やからだの構成成分だけでなく、ビタミンやホルモンの材料として重要なたんぱく質や脂質はしっかりと摂取するよう推奨されているため、無理なく楽しんで健康なからだづくりを続けることができます。

<参考リンク>

一般社団法人 ^{しよく}食・^{らく}楽・^{けんこうきょうかい}健康協会 <http://www.shokuraku.or.jp/>

以上



本件に関する報道機関からのお問い合わせ先

株式会社ゼンショーホールディングス

広報室 TEL : 03-6833-8229

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

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