

## 土鍋ならではの！熱々トロ～りが楽しめる!! ペリエ千葉店限定『とろけるラクレットとモッツアレラのカルボ』 9月1日(土) 土鍋パスタSPALA ペリエ千葉店にて発売！

カジュアル業態の外食事業を展開する株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESS\*(本社:東京都港区 社長:齊藤竜太郎)が運営する、こだわりの自家製生パスタを使用した土鍋パスタ専門店「土鍋パスタ SPALA ペリエ千葉店」では、十勝産ラクレットチーズを贅沢に使用したペリエ千葉店限定商品「とろけるラクレットとモッツアレラのカルボ」、「ラクレットとモッツアレラチーズのピザ」を2018年9月1日(土)より販売いたします。

\*・・・株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESSは株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役社長:浅野 幸子)のグループ会社です



『とろけるラクレットとモッツアレラのカルボ』

「土鍋パスタ SPALA」は、店内で製麺・熟成させ旨味が詰まった、もちもち食感の生パスタが特徴のお店です。イタリア産デュラムセモリナ100%の小麦粉と国産最高峰の海塩を使用し毎日店舗で、いちから製麺。その後10時間以上熟成させることによって、もちもちとした食感と小麦本来の香りと旨味を味わうことができます。

ペリエ千葉店限定の秋メニュー「とろけるラクレットとモッツアレラのカルボ」は北海道十勝産のラクレットチーズをたっぷり使用した、この秋おすすめの一皿です。SPALAオリジナルの濃厚なカルボナーラソースとイタリア産モッツアレラチーズはもちもち食感の手作り生パスタと相性抜群!!ご提供する際、仕上げにお客様の目の前でとろけたラクレットチーズをたっぷりおかけします。

熱々の土鍋に盛り付けるため、とろとろのチーズを長く味わっていただけるのもSPALAならではの、また、ラクレットチーズをトッピングしてオーブンで焼き上げた香ばしい味わいが楽しめる「ラクレットとモッツアレラチーズのピザ」も販売いたします。

この秋はとろけるラクレットチーズがたっぷり楽しめる「とろけるラクレットとモッツアレラのカルボ」、「ラクレットとモッツアレラチーズのピザ」を是非ご賞味ください。

### 新商品【とろけるラクレットとモッツアレラのカルボ】

- ◆価格： 980円(税込)
- ◆発売日： 2018年9月1日(土)販売開始
- ◆販売店： 土鍋パスタ SPALA ペリエ千葉店  
(千葉県千葉市中央区新千葉1丁目1-1ペリエ千葉本館1Fフードコート)
- ◆営業時間： 10:00~22:00(LO. 21:30) ※定休日は施設に準ずる

## ◆商品詳細

商品名	とろけるラクレットとモッツアレラのカルボ
価格	980円
商品詳細	店内で毎日作るこだわりの熟成麺を、SPALAオリジナルの濃厚なカルボナーラソースと絡めた、チーズとクリームの味がしっかりと味わえるカルボナーラです。仕上げに熱した北海道十勝産のラクレットチーズをお客様の目の前でかけて完成させます。濃厚なカルボナーラソースとラクレットチーズの食べ合わせをお楽しみいただけます。



商品名	ラクレットとモッツアレラチーズのピザ
価格	1,080円
商品詳細	十勝産ラクレットチーズとイタリア産モッツアレラチーズをトッピング。ラクレットの深いコクと香ばしさが味わえる逸品です。生ハムが絶妙なアクセントに。生地は軽井沢の老舗ベーカリー「浅野屋」と作ったピザ生地を使用し、ご注文から一枚一枚手でのばして焼いています。できたての美味しさを熱々でお楽しみいただけます。



※価格・内容は変更する場合がございます※価格はすべて税込です※写真はイメージです。

## ■土鍋パスタSPALAとは

2014年に出来た土鍋パスタの専門店。店内で製麺・熟成させ、旨味が詰まったもちもち食感の生パスタを使用した本格的な味をフードコートで手軽にお楽しみいただけます。全てのパスタにお好みでおかけする『イタリアチーズの王様』パルミジャーノ・レッジャーノは、その場で削り、お客様の目の前でトッピング。パスタは加熱した特製土鍋に盛り付けるため、熱々の状態でお召し上がりいただけます。

また、こだわりのナチュラルチーズを使用したピザもご用意しています。軽井沢の老舗ベーカリー「浅野屋」と作ったピザ生地を二度低温発酵させ、素材本来の風味や甘みを引き出した上で、焼きたてをご提供します。

