



## 夏限定の新商品『海老のレモンクリームカルボ』

濃厚なカルボナーラソースに爽やかなレモンの酸味をプラス！

2022年7月15日OPEN『生パスタ専門店SPALA 東京タワー店』を含む全店で販売中

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提供する『生パスタ専門店SPALA』は、新商品「海老のレモンクリームカルボ」を2022年9月末までの期間、新店舗『生パスタ専門店SPALA 東京タワー店』を含む全店で販売いたします。\*…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



『生パスタ専門店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。この夏の新商品「海老のレモンクリームカルボ」は濃厚なカルボナーラソースに爽やかなレモンの酸味をプラスし、自家製ガーリックオリーブオイルで炒めたシュリンプをトッピング。アクセントとして、ディルを添え、ブラックペッパーと24ヶ月熟成の削りたてパルミジャーノ・レッジャーノで仕上げる、深いコクと旨味を堪能できる一品です。

「イタリアチーズの王様」と呼ばれるパルミジャーノ・レッジャーノは、イタリアのDOP認定(※注1)を受けた伝統あるチーズであり、芳醇な香りと深いコクが特徴です。提供前にお客様の目の前で削りたてをご用意するので、より一層良質なチーズの味わいをお楽しみいただけます。

※注1:原産地名保護制度

### ■商品詳細

商品名:海老のレモンクリームカルボ

販売期間:2022年7月14日(木)～2022年9月30日予定

価格:生パスタ専門店SPALA 東京タワー店 1,056円(税込)

※店舗によって、価格が異なります。

販売店舗:生パスタ専門店SPALA 全店

(鳥栖プレミアムアウトレット店、さいたま新都心店、ららぽーと立川立飛店、東京タワー店)

※価格・内容・販売期間は変更する場合がございます

## ■新店舗：2022年7月15日OPEN『生パスタ専門店SPALA 東京タワー店』

「東京タワー」の2Fフットタウン（東京おみやげたうん）のバラエティー豊かな店舗が集まるフードコートにオープン。  
『生パスタ専門店SPALA 東京タワー店』限定で、スイーツ専門店『ピンクドット』のクロワッサン生地をワッフルにした人気商品「クロッフル」（363円～）を販売。  
本格的な生パスタと絶品スイーツをお楽しみください。

所在地：東京都港区芝公園4丁目2-8

東京タワー 2F

電話番号：[03-5776-1845](tel:03-5776-1845)

営業時間：11:00～20:00(L.O.19:30)

定休日：施設に準ずる



～新型コロナウイルス感染防止対策について～

生パスタ専門店SPALAでは新型コロナウイルス感染の予防策として下記の内容を実施しています。

- ・厚生労働省の対応指針（ガイドライン）に基づいた、従業員の手洗い、うがい、アルコール消毒の実施
- ・出勤時の体温測定を実施し、発熱や体調不良がうかがえる従業員の出勤停止
- ・従業員の咳エチケットとマスク着用の徹底

## ■生パスタ専門店SPALAとは

2014年に開業した、とろけるチーズと生パスタの専門店。店内で製麺・熟成させた、もちもち食感の生パスタを使用し、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。

DOP認定されたイタリア直送のパルミジャーノ・レッジャーノ（『イタリアチーズの王様』）をその場で削り、お客様の目の前でかけます。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。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。

【公式サイト】 <https://www.four-seeds.co.jp/brand/spala>

【公式Instagram】 [https://www.instagram.com/namapasta\\_spala/](https://www.instagram.com/namapasta_spala/)