

カニといくらの贅沢な競演！ 「生パスタ専門店SPALA」の新商品 『カニといくらと7種チーズのカルボ』を1月12日から期間限定販売

『カニとモッツアレラのクリームグラタンピザ』も新登場！

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『カニといくらと7種チーズのカルボ』と『カニとモッツアレラのクリームグラタンピザ』を2023年1月12日から3月23日までの期間限定で販売いたします。*...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



カニといくらと7種チーズのカルボ

- 「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。この冬はとろけるチーズとカニやいくらが楽しめる『カニといくらと7種チーズのカルボ』、クリーミーなホワイトソースに贅沢にもカニを合わせた『カニとモッツアレラのクリームグラタンピザ』を是非ご賞味ください。
- 熱々の土鍋でご用意する『カニといくらと7種チーズのカルボ』はチェダーやモッツアレラ、パルミジャーノレッジャーノをはじめとした7種類のナチュラルチーズをたっぷり使用し、贅沢にカニといくらをトッピングしています。SPALAオリジナルの濃厚なカルボナーラソースとクリームチーズソースを合わせた特製ソースはいくらやカニとも相性抜群です。
- 『カニとモッツアレラのクリームグラタンピザ』は、クリーミーなホワイトソースにSPALAならではの”ペンネ”を使用。カニとモッツアレラチーズをトッピングした、この冬おすすめの贅沢なピザです。



カニとモッツアレラのクリームグラタンピザ

■新商品 詳細

商品:カニといくらと7種チーズのカルボ 1,188円

:カニとモッツアレラのクリームグラタンピザ Rサイズ 825円 /Lサイズ 1,298円

※店舗によって、価格が異なります。

販売期間: 2023年1月12日～2023年3月23日

販売店舗: 生パスタ専門店SPALA 全店 ※一部店舗でメニュー・価格が異なる場合がございます。

(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 ※価格は税込みです

～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、お客様の目の前でおかけします。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/