



# “ハーブの力”で春の乱れがちな身体を整えちゃおう！ タピオカ粉入りでもっちりもち食感の “春の自家製生パスタ”全5種 販売スタート！

2019年3月1日(金)～6月2日(日)で全国の「ラパウザ」で期間限定販売

コロワイドグループの株式会社コロワイドMD(本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長 高橋 尚也)と株式会社アトム(本社:愛知県名古屋市、代表取締役社長 石川 恵輔)が運営する『ラ・パウザ』で、2019年3月1日(金)よりハーブで食べる「春の自家製生パスタ」全5種と「春のリゾット」1種の提供を開始します。



===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社コロワイドMD (<https://www.colowide-md.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F  
広報担当 藤原・亀田 E-mail: [sales.promotion@colowide.co.jp](mailto:sales.promotion@colowide.co.jp) TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977

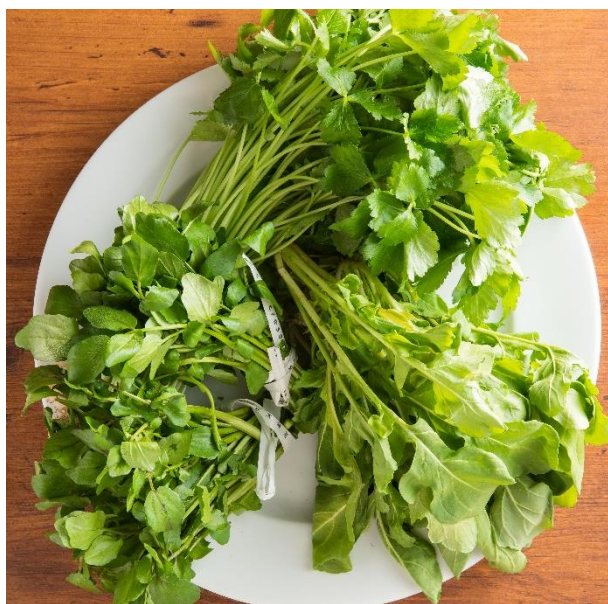
## 新しい季節の訪れを味覚で感じて・・・ 春はハーブの季節♪

身体が目覚める季節、そして春の訪れを感じさせてくれる食物たち。そんな新緑の季節には、香り豊かなフレッシュハーブがベストマッチ♪ ラパウザでは、3種のフレッシュハーブをふんわりトッピングした生パスタ「SprinGreenジェノベーゼ」「浅利とたけのこ 柚子を効かせた黄金出汁の Pasta」「そら豆とたけのこのハーブ クリームソース」「桜海老とハーブのペペたま」「ペペたMAX!!」の5商品と、フレッシュハーブを具材に取り入れた「桜海老と菜の花のリゾット」を春季限定で提供します。

それぞれ、ハーブと春の人気食材組をみ合わせたもちもち生パスタを存分にお楽しみいただけます。

また、春の苺を使用した「苺×ホワイトチョコレートのプチグラスパフェ」と、ノンアルコールカクテル「苺オ・レとホワイトチョコ」も期間限定販売します。キュートな苺スイーツは食後やフェタイムを幸せな気持ちにさせてくれます。

### 春の生パスタPOINT① 3種のフレッシュハーブの力



トッピングされたタップリ(8g)のハーブ。  
全てのパスタに、“クレソン・ルッコラ・三つ葉”を使用。

- \* クレソンは、βカロテン、ビタミンCが豊富！
- \* ルッコラは、カルシウム、ビタミンCが豊富！
- \* 三つ葉は、βカロテン、カリウムが豊富！

※ 日本食品標準成分表2015年版（七訂）引用

ハーブに秘められた力をお楽しみください！

### 春の生パスタPOINT② 自家製もちもち生パスタ



ラパウザが開発した生パスタの拘りポイントは、  
とにかく”とことんもちもち”なこと。

生地にタピオカの原料であるキャッサバ芋のでん粉を合わせ、食感を最大限に引き出す為に楕円形のリングイーネをチョイスした自家製麺です。

パスタソースと良く絡み、おなかも満足な食べ応え！

春の旨みに乗せてお届けします！

===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社コロワイドMD (<https://www.colowide-md.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F  
広報担当 藤原・亀田 E-mail: [sales\\_promotion@colowide.co.jp](mailto:sales_promotion@colowide.co.jp) TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977

## 春シーズンメニュー のご紹介

提供期間 : 2019年3月1日(金)~6月2日(日)

※販売はディナータイムのみとなります。

販売店舗 ※食材の仕入れ状況により販売終了日の変更になる場合もございます。

: イタリアンレストラン『ラ・パウザ』全店 39店舗

(東京・神奈川・千葉・埼玉・大阪・兵庫・宮城・秋田・北海道)

### ハーブで食べる“春の生パスタ”商品情報



#### SpringGreenジェノベーゼ

999円(税込)

拘りのバジルソースに菜の花とブロッコリーを加え、  
ハーブをトッピングした野菜の旨みをたっぷり味わえるジェノベーゼ。



#### 浅利とたけのこ 柚子を効かせた黄金出汁のパスタ

799円(税込)

自家製黄金出汁を使用した生パスタに浅利の旨みと、  
たけのこの食感、柚子とハーブの爽やかな香りが食欲をそそります。



#### そら豆とたけのこの ハーブクリームソース

1,099円(税込)

濃厚なクリームソースに馴染んだそら豆の風味とたけのこの食感、  
ハーブの爽やかさがマッチします。



#### 桜海老とハーブのペペたま

1,099円(税込)

温泉卵のとろとろ感がたまらないペペたまに、釜揚げ桜海老と隠し味の海老  
味噌の旨みを加えました。ハーブの爽やかさがアクセント。



#### 桜海老4倍!!

#### 桜海老のペペたまMAX!!

1,599円(税込)

海老好きにはたまらない! 増量されたたっぷりの桜海老を、存分にお楽しみいただけます。

### ハーブで食べる“春のリゾット”商品情報



#### 桜海老と菜の花のリゾット

899円(税込)

黄金出汁を使用した軽やかなクリームリゾット。釜揚げ桜海老と菜の花、  
ハーブの絶妙なバランス。

===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社コロワイドMD (<https://www.colowide-md.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 藤原・亀田 E-mail: [sales\\_promotion@colowide.co.jp](mailto:sales_promotion@colowide.co.jp) TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977

## 苺スイーツ 商品情報



### 苺×ホワイトチョコレートのプチグラスパフェ 399円(税込)

苺とパナコッタ、スポンジ、コンフレーク、ナッツ、ホワイトチョコが詰まったお手軽サイズのプチパフェ。  
トッピングのホワイトチョコはパフェにディップしてお楽しみください。

## 苺モクテル 商品情報



### 苺オ・レとホワイトチョコレート (モクテル) 499円(税込)

モクテルとは、ラパウザで人気のノンアルコールカクテルです。

春の苺モクテルは、冷たいミルクと苺ソースのオ・レにホイップクリームと苺、ホワイトチョコをトッピング。  
キュートな見た目と、まろやかなイチゴミルクの甘さで幸せな気持ちに。

※価格は全て税込表示です。

※写真はイメージです。

## 業態情報

- 業態名 : ラ・パウザ  
業態説明 : 「ラ・パウザ」とはイタリア語で休み時間のこと。ほっと一息つきたいときに気軽に入れるイタリアンレストランです。パスタは、厳選された乾麺を使用し、自慢のピッツァは高温窯で焼き上げ、上質なパスタ、チーズにオリーブオイル、イタリア産トマトを使ったソースなど本場イタリアの味をリーズナブルにご堪能いただけます。  
店舗数 : 全39店舗(東京・神奈川・千葉・埼玉・大阪・兵庫・秋田・宮城・北海道)  
URL : <http://www.lapausa.jp/>

## 会社概要

- 商号 : 株式会社コロワイドMD  
代表者氏名 : 代表取締役社長 高橋 尚也  
所在地 : 〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12階  
設立 : 2004年10月  
事業内容 : 居酒屋、和食およびイタリア料理を中心とした飲食店チェーン  
資本金 : 10百万円  
公式HP : <https://www.colowide-md.co.jp/>



===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社コロワイドMD (<https://www.colowide-md.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F  
広報担当 藤原・亀田 E-mail: [sales.promotion@colowide.co.jp](mailto:sales.promotion@colowide.co.jp) TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977