

カニとエビ、丸ごとカマンベール、ガーリックシュリンプがラインナップ！ ビバパエリア 冬の新メニューで、おうちで簡単レストラン！

2021年12月1日(水)～

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山、社長:浅野幸子)が展開する日本最大の宅配パエリア専門店「Viva Paella(ビバパエリア)」は、2021年12月1日(水)から『ズワイガニとエビの贅沢パエリア』、『丸ごとカマンベールチーズのパエリア』、『ガーリックシュリンプのパエリア』の新作パエリア3品を新発売いたします。

■オマール海老の旨味が凝縮したスープに、ズワイガニとエビが楽しめる冬の贅沢パエリア！



『ズワイガニとエビの贅沢パエリア』は、ズワイガニとエビを贅沢に使った、冬限定のパエリアです。オマール海老を使ったスープだけでなく、ズワイガニやエビ、あさりなどの旨みもお米にたっぷり染み込み、贅沢な海の幸の味わいをお楽しみいただけるパエリアです。

お米に絡まる特製のオマールスープは、カナダ産の良質なオマール海老の頭から丁寧に旨味だけを抽出し、イタリア産トマトやソテーしたオニオンを合わせ、ブランデーで香りづけをした特製のスープで、オマール海老の香ばしさ・風味・旨みを最大限に引き出しています。

また、肉厚なカニ爪、エビ、あさりと共にお召し上がりいただくと、口の中一杯に海の幸の味わいが広がります。

この季節だけの美味しさを、ぜひお試しください。

- 商品名 : ズワイガニとエビの贅沢パエリア
- 価格 : Mサイズ〈2人前〉 2,780円(税込)
Lサイズ〈3人前〉 3,880円(税込)

■チーズ好きにはたまらない！北海道カマンベールを丸ごと使用した“映える”パエリア！



『丸ごとカマンベールチーズのパエリア』は、食べる楽しさを見た目からも味わえる、北海道産のカマンベールを贅沢に丸ごと1つ使ったパエリアです。

イベリコ豚ベーコン・スモークベーコンの2種のベーコンの旨み、食感豊かなエビ、ソテーした甘味のあるオニオン、クリーミーな特製のグラタンソース、コクのあるチェダーチーズと、美味しさがたっぷり！さらに決め手の丸ごとカマンベールで、幸せなパエリア時間をお楽しみいただけます。

寒くなるこれからの季節にぴったりの、あつあつクリーミーな美味しさを是非お試しください。

- 商品名 : 丸ごとカマンベールチーズのパエリア
- 価格 : Mサイズ〈2人前〉 2,680円(税込)
Lサイズ〈3人前〉 3,740円(税込)

■ガーリックシュリンプ！エビと野菜、ガーリックの香ばしさが楽しめるパエリア！



『ガーリックシュリンプのパエリア』は、プリプリのエビとフレッシュなズッキーニなど、食感豊かな素材をガーリックの香ばしさの中で楽しみながら味わえる一品です。

エビに絡む特製のガーリックソースは、オリーブオイルをベースに2種（ガーリック、フライドガーリック）のガーリックを使用し、隠し味として、醤油や塩麴を使用しているため、エビの旨味を引き出し、食欲をそそる香ばしさが楽しめます。

ガーリックの旨みとエビのうまみ、赤パプリカとズッキーニで彩り豊かに楽しめる一皿を是非お試しください。

- 商品名 : ガーリックシュリンプのパエリア
- 価格 : Mサイズ〈2人前〉 2,980円(税込)
Lサイズ〈3人前〉 4,180円(税込)

* 価格等は予告なく変更する場合がございます * 写真はイメージです

◆お届けエリア拡大中！全国に441店舗を展開！あなたの街のViva Paella(ビバパエリア)

日本最大の宅配パエリア専門店Viva Paellaは、2008年5月に一号店をオープン。本格パエリアをお楽しみいただくために、ご利用エリアを拡大、全国に441店舗(2021年11月現在)を展開しています。

【宅配パエリアのビバパエリア 公式サイト】 <https://www.pizza-la.co.jp/paella/>