

## 期間限定『釜揚げシラスのペペロンチーノ』新発売！ ピザーラ夏の人気商品 冷製パスタも登場！

2022年6月16日(木)～ 期間限定

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区南青山 社長:浅野幸子)が展開する宅配ピザ「PIZZA-LA」は、2022年6月16日(木)～期間限定で、パスタ『釜揚げシラスのペペロンチーノ』や、夏にっぴりりの冷製パスタ『海老と大葉の冷製ジェノベーゼ』『明太子とイカの冷製和風パスタ』を販売いたします。

### ■シラスたっぷり！ズッキーニとトマトでフレッシュに！『釜揚げシラスのペペロンチーノ』

『釜揚げシラスのペペロンチーノ』は厳選した国産の釜揚げシラスをたっぷり使用した、今夏新発売の期間限定パスタです。シラスの香りと旨みが存分に味わえるよう、程よくガーリックをアクセントにしたペペロンチーノに仕上げました。

さらにフレッシュなズッキーニと甘味のあるチェリートマトで彩りもフレッシュ感も加わった新メニュー『釜揚げシラスのペペロンチーノ』。

是非この機会に、ナポリの老舗「フェラーラ」社のパスタを使用したピザーラの本格パスタメニューをお試しください。



＜釜揚げシラスのペペロンチーノ＞ 1,140円(税込)

### ■夏に嬉しいひんやりパスタも登場！

＜海老と大葉の冷製ジェノベーゼ＞ 1,280円(税込)



大葉を使用した和風ジェノベーゼ『海老と大葉の冷製ジェノベーゼ』は、日本生まれのピザーラ自信作の冷製パスタです。パスタは断面が楕円形の“リングイネ”を使用しています。大葉をふんだんに使用した特製ソースともしっかり絡み合い、ソースとパスタの香りを存分にお楽しみいただけます。

＜明太子とイカの冷製和風パスタ＞ 1,200円(税込)



『明太子とイカの冷製和風パスタ』は、ピザーラの夏パスタの定番メニューの冷製のパスタです。昆布などの和風だしをベースに、明太子をたっぷり使用した特製ソースが小麦の風味を感じるリングイネ。お好みで国産海苔をトッピングしてお召し上がりください。

### ■イタリア ナポリの老舗ブランド「フェラーラ社」の本格パスタ

ピザーラのパスタメニューは、良質なデュラムの産地プーリア州で収穫されたデュラム小麦を中心に、厳しい品質規格に適合した原料のみを使用した、1883年創業のイタリアナポリの老舗「フェラーラ社」のパスタを使用しています。小麦粉本来の香りと、口の中でははずむようなしなやかな食感が特徴で、デリバリーでもイタリアンパスタ独特のアルデンテの美味しさをお楽しみいただけます。



※ピザーラの一部店舗ではパスタをお取り扱いしていません ※販売期間・価格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