

本場スペイン料理の定番「フィデワ」がビバパエリアで食べられる！！ 麺を使った新作『魚介のフィデワ』新登場！！

2019年6月5日(水)～ 期間限定販売

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チェーン「Viva Paella(ビバパエリア)」は、2019年6月5日(水)から期間限定で、『魚介のフィデワ』を新たに発売いたします。

■麺を使った新しい味わい「魚介のフィデワ」新登場！！

「フィデワ」は、スペイン・カタルーニャ地方の郷土料理で、お米の代わりに細いパスタやショートパスタなどをスープで炊き上げて作る点が特徴です。



新発売となる『魚介のフィデワ』は、アサリやホタテなどの旨味を凝縮した特製のスープで、専用の麺とエビ・イカ・貝柱・アサリなどの海の幸にしっかりと旨味を染みこませて焼き上げた一皿です。

上にかかった特製アイオリソースは、ガーリック風味のソースで、麺や具材に絡めると、まろやかさが加わり一層美味しくお召し上がりいただけます。

表面はパリッと香ばしく、中はしっとりとした食感で、これまでのビバパエリアのメニューにはなかった、新しい美味しさです。

是非この機会に、お試しください。

- 商品名 : 魚介のフィデワ
- 発売日 : 2019年6月5日(水)～
- 価格 : Mサイズ(2人前) 2,380円(税抜) *Mサイズ限定
- 販売店舗 : ビバパエリア全店

*写真はイメージです

◆お届けエリア拡大中！全国に436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436店舗(2019年6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/>