

お家に届く“30 分後”が最も美味しくなるよう、パスタやソースを改良。

**デリバリーパスタ専門店『和太利庵 (わたりあん)』**

**7月27日(火)より新メニュー3品を追加し、リニューアル!**

**～ 総重量 1.4 キロ! 複数人でも一緒に食べられる大皿パスタも新発売 ～**

株式会社エフ・エフ・アルファ(本社:東京都新宿区、代表取締役:渡辺 真人)は、デリバリーパスタ専門店として、本格生パスタの味わいが楽しめる「和太利庵」を東京都内中心に40店舗展開しています。この度、注文をしてから自宅に届く30分後により美味しく召し上がっていただけるよう、パスタやソースを改良し、“**30分後が美味しいデリバリーパスタ専門店**”として製法から包材を刷新し、2021年7月27日(火)よりブランドリニューアルします。また、ブランドリニューアルに合わせて、同日より、新メニュー3品と、複数人でも一緒に食べられる1.4キロの大皿パスタを新発売します。



**■ デリバリーして自宅に届く“30 分後”が最も美味しくなるよう計算された“30 分パスタ”**

デリバリーパスタ専門店「和太利庵」は、総調理長である五味祥夫監修のもと、お店で調理をしてから自宅に届く“30 分後”により美味しく召し上がっていただけるよう研究を重ね、30 分後が最も美味しくなる製法にたどり着きました。『アルデンテ』と『ペシャメルソース』にこだわった本格パスタの味わいをお楽しみください。

**・ こだわりポイント① : 530 回以上の試作の末辿り着いた、デリバリーだからこそそのアルデンテ食感**

パスタは塩を入れて茹でると、中心に芯が残りつつまわりはもちもちとした食感の『アルデンテ』の状態になりやすいという特徴があります。反対に、塩を使わずに茹でたパスタは伸びにくく旨みが出るため、和太利庵では塩を使用していません。さらに、530 回以上もの試作を繰り返したことで、調理してから 30 分後、自宅の電子レンジで最後の仕上げをした時がちょうどよい食感になる最適な茹で時間に辿り着きました。

**・ こだわりポイント② : パスタと絡めやすい絶妙な濃度のペシャメルソース**

クリームパスタに使用する『ペシャメルソース』は、天明元年に京都で創業以来 230 年その味を守りつづけている石野の白味噌を使用し、深い旨味と重奏的なコクを引き出しました。自宅の電子レンジで仕上げをした際、最もパスタと絡みやすい濃度で調理しています。アルデンテのパスタと絡み合う、出来立ての味わいをお楽しみください。

## ・“30分パスタ”を監修した、総料理長 五味祥夫

服部調理師専門学校を卒業。船場吉兆にて下積み後、心齋橋「一利木」料理長を務め、その後「エフ・エフ・アルファ」総料理長に就任。はなまるマーケットゲスト講師の経歴を持ち、ヴィーガン料理専門オンラインクッキングスタジオである庄司ベジタブルクッキングでも講師を務める。さらに、webメディア東京ルッチにてグルメ企画記事での審査員など、メディアにも多数出演。一流の和食技術をベースにジャンルの垣根を超え、常に新しい調理法を探究し開発を行う。



### ■お店のような本格的な味わい！自宅に届くタイミングが一番美味しい“30分パスタ”の定番メニュー

ボロネーゼや、カルボナーラ、クリームパスタなど定番メニューも30分後が最も美味しくなるようリニューアル。こだわりの食材を使用し、素材の旨みをより引き出すよう工夫を凝らし、お店で食べるような本格的な味わいをデリバリーで用意。好みやシーンに合わせて、味わい豊富な6品からお選びください。

※「ふわふわチーズたっぷりのやみつきボロネーゼ」は、7/27（火）より発売する新メニューです。

※「ふわふわチーズたっぷりのやみつきボロネーゼ」のみ、銀座店・品川店・三軒茶屋店・北千住店の4店舗の販売となり、それ以外は全店舗で販売します。

#### ・(NEW) ふわふわチーズたっぷりのやみつきボロネーゼ 1,480円（税込）

削りたてのふわふわチーズをたっぷり使用！

トマトの「酸味」を活かした特製ボロネーゼソースにチーズの「コク」山椒の「シビレ」で味の変化をお楽しみください。



#### ・自家製燻製ベーコン濃厚カルボナーラ 1,580円（税込）

自家製の燻製ベーコンは、昆布出汁に砂糖・塩を加えたシンプルなマリネ液に豚バラを丸1日つけ込み、冷蔵庫で風を当てて2日間乾燥させた後、桜のチップで3時間じっくり燻製しました。ペシャメルソースの濃厚な味わいと燻製ベーコンの豊かな香りが楽しめる看板メニューです。



#### ・明太子の濃厚クリームパスタ 1,580円（税込）

こだわりのペシャメルソースにたっぷりの明太子を合わせ、より深いコクを引き出すため、隠し味に昆布茶を加えました。明太子の味わいと食感をより楽しんでいただけるよう、トッピング用にも明太子をご用意しています。



#### ・たっぷり生うにのクリームパスタ 1,880円（税込）

特製の“濃厚雲丹ソース”には、隠し味に白味噌を使用したペシャメルソースにうにを加え、さらに、ニンニクの香りと昆布茶を組み合わせることでより深みのある味わいに仕上げました。濃厚なうにの味わいと磯の香りをお楽しみください。



・自家製ベーコンのアラビアータ 1,380円（税込）

トマトソースには、イタリア産の完熟トマトと玉葱、隠し味に昆布茶を加えました。さらに、じっくりと炒めて旨みを引き出した自家製ベーコンを合わせ、唐辛子の辛みで味を引き締めました。燻製の香りとトマトの酸味の絶妙なバランスが楽しめます。



・あさりとしらすの和風パスタ 1,580円（税込）

しいたけと3種類の鰹節で作った自家製の麺つゆと、オリーブオイルでじっくり炒めたニンニクとしらすを合わせ、アクセントに柚子胡椒を加えることで和風アリオアリオペロンチーノに仕立てました。さらに、生海苔がしらすの旨みを引き立てます。



■一部店舗限定で食べられる贅沢な“30分パスタの”新メニューも！

※「金目鯛の“和風”トマトクリームスープパスタ」「和牛の貝だしすき焼きパスタ～生うにのせ～」は、7/27（火）より発売する新メニューです。

・(NEW) 金目鯛の“和風”トマトクリームスープパスタ 2,380円（税込）

金目鯛は低温で調理することにより、しっとりとした食感に仕上げました。トッピングの食材と調和するよう、ペシャメルソースには金目鯛の頭とアラ、北海道産真昆布でじっくりと引いた“潮だし”と、白味噌を使用しています。



<販売店舗> 銀座店・品川店・三軒茶屋店・北千住店

・(NEW) 和牛の貝だしすき焼きパスタ～生うにのせ～ 3,800円（税込）

パスタソースには、アサリとハマグリで引いた“貝だし”を使用したこだわりの割り下にお米を加えることで、深みと磯の香りを引き出しました。トッピングとなる国産和牛は、砂糖を一切使用せず、みりんを餡色まで煮詰めて作った特製のソースに漬け込み、フライパンでさっと焼き上げました。生うにと一緒に食べることで、うにの独特な風味とだしの深い旨みが混ざり合い、新しいすき焼きの味わいが楽しめます。



<販売店舗> 銀座店・品川店・三軒茶屋店・北千住店

■複数人でも一緒に食べられる 1.4 キロの大皿パスタメニューも新発売！

1人前のパスタの他に、ご家族や、ご友人など複数人で集まるシーンなどで活躍する大皿パスタメニューを、リニューアルに合わせてご用意しました。

・(NEW) 明太子の濃厚クリームパスタ（1.4キロ相当）

4,740円（税込）

<販売店舗> 銀座店、品川店、三軒茶屋店、北千住店



■淡路島生パスタ専門店 和太利庵 店舗一覧

URL : <https://watarian.com/#shop>

■株式会社 エフ・エフ・アルファ 概要

【本社】東京都新宿区西新宿区4-32-13 西新宿フォレストアネックス506

【代表者名】：代表取締役社長 渡辺 真人 【設立】：2010年8月2日

【URL】：<https://ff-alpha.com/>