

## 冬はジョリパで温まろう！

# 1月5日（木）～「窯焼きチーズパスタフェア」開催

株式会社ジョリーパスタ（代表取締役社長：堤 秀一 本社：東京都港区）が展開するパスタ専門店「ジョリーパスタ」では1月5日（木）より、「窯焼きチーズパスタフェア」「冬のあったか熱々フェア」を開催します。

「窯焼きチーズパスタフェア」では、今の季節にぴったりのアツアツな2商品、コクのあるオリジナルのボロネーゼソースを使った“クリーミーボロネーゼ”と、ふっくらした身が特長の播磨灘産牡蠣<sup>はりまなださん か き</sup>を豪快にのせた“播磨灘産牡蠣<sup>はりまなださん か き</sup>とグリルベーコン”をお届けします。

また、魚介の旨みたっぷりの具沢山なスープパスタや、播磨灘産牡蠣<sup>はりまなださん か き</sup>と彩り野菜を使用したドリアなどをお楽しみいただける「冬のあったか熱々フェア」も同時に実施します。

ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で、冬限定の商品をお楽しみください。

### “窯焼きチーズパスタ”

#### クリーミーボロネーゼ

1,340円（税込 1,474円）

オリジナルのボロネーゼソースを使ったパスタに、燻製したスカモルツァチーズ、温野菜を組み合わせた窯焼きチーズパスタです。じっくり丁寧に煮込んだボロネーゼソースは、香ばしくとろ〜りとろけるチーズと相性抜群です。お好みでグラナパダーノチーズとブラックペパーを加えてお召し上がりください。

### “窯焼きチーズパスタ”

#### 播磨灘産牡蠣<sup>はりまなださん か き</sup>とグリルベーコン

1,390円（税込 1,529円）

播磨灘産牡蠣<sup>はりまなださん か き</sup>とグリルベーコンを合わせた、贅沢な窯焼きチーズパスタです。オーブンで焼き上げた牡蠣とベーコンの旨みは、濃厚なクリームパスタ、温野菜とベストマッチ。別添えの西洋わさびやブラックペッパーを加えると、ピリッと辛くスパイシーな味わいをお楽しみいただけます。

※ 全304店舗で販売予定です。（12月22日時点）

以上