

これからの季節にぴったりな冷製チーズパスタも登場！

ジョリーパスタの「チーズパスタフェア」第2弾！

株式会社ジョリーパスタ（代表取締役社長：南 哲史 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4月6日（木）より、「チーズパスタフェア」第2弾を開催します。

第2弾では、オーブンでじっくり甘みを引き出したトマトと、たっぷりのチーズソースがたまらない「焼きトマトとたっぷりチーズのトマトソース」や、ブラータチーズと生ハムを組み合わせた、これからの季節にぴったりの「冷製カッペリーニ」ブラータチーズと生ハムのトマトソース」が新登場します。また、しびれスパイシーな和風パスタを野菜だしと一緒に楽しめる「創作和風パスタフェア」第2弾も同時に開催します。

ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で、「チーズパスタフェア」「創作和風パスタフェア」をお楽しみください。

〈チーズパスタフェア 第2弾〉



焼きトマトとたっぷりチーズのトマトソース 1,190円（税込 1,309円）

アスパラやルッコラ、ベーコンを使用したトマトソースのパスタに、オーブンで焼いて甘みを引き出したトマトを豪快にのせた一品です。パスタの周りになめらかな特製チーズソースをかけ、さらに削りたてのグラナパダーノチーズをトッピングしました。トマトの甘くジューシーな味わいと相性抜群な、チーズあふれるパスタをご堪能ください。



～冷製カッペリーニ～ ブラータチーズと生ハムのトマトソース 1,240円（税込 1,364円）

チーズパスタフェアに冷製カッペリーニが登場します。トマトソースとバジルで仕上げたシンプルなパスタに、イタリア産のフレッシュチーズ“ブラータ”、熟成生ハムを合わせました。ブラータチーズの中には、なめらかな生クリームと細かく砕いたモッツアレラが入っています。チーズを混ぜてまろやかになったパスタにレモンをかけると、これからの時期にぴったりの爽やかな味わいに変化します。

〈創作和風パスタフェア 第2弾〉



創作和風パスタ 牛肉としびれ山椒の特製和風
～さっぱり野菜だしと半熟卵を添えて～
1,090 円 (税込 1,199 円)

牛肉や長ネギ、しめじを使用した、醤油ベースの甘辛いパスタです。白髪ねぎと山椒をトッピングし、しびれる辛さが特長の大人な味わいに仕上げました。お好みのタイミングで温泉卵入りの野菜だしを合わせ、マイルドな味わいへの変化をお楽しみください。

※ 全 306 店舗で販売予定です。(3月30日時点)

※ お持ち帰りはできません。

以上

ZÉNSHO

<https://www.jolly-pasta.co.jp/>

<https://www.zensho.co.jp/>