

まるで海鮮丼！？たっぷりの海の幸を楽しめる贅沢なパスタが登場！

ジョリーパスタの“創作和風パスタ”発売

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」は4月3日（木）より、“創作和風パスタ”として和風パスタの新たな楽しみ方をご提案します。まるで海鮮丼のようにも見えるほどたっぷりの海の幸を使った「“創作和風パスタ” ウニ・いくら・炙り明太子の贅沢和風」と、熊本県産の真鯛を使用した「“創作和風パスタ” 炙り真鯛の出汁仕立て」を販売します。また同時に、繊細な真鯛の旨みを楽しめる前菜「真鯛のカルパッチョ」を提供します。ぜひお近くの「ジョリーパスタ」で、期間限定の商品をお楽しみください。



“創作和風パスタ” ウニ・いくら・炙り明太子の贅沢和風
1,590円（税込 1,749円）

バターと鰹オイルを使用した濃厚な焼き明太子のパスタに、たっぷりのウニ、いくら、炙り明太子などを贅沢にトッピングしました。人気の海の幸を一度に楽しめる至福のパスタです。お好みで別添えの刻みわさび、あられを加えてお召し上がりください。



“創作和風パスタ” 炙り真鯛の出汁仕立て
1,290円（税込 1,419円）

鯛塩ソースを使用した上品な塩味のパスタに、香ばしく炙った真鯛や、プチプチ食感のとびっこなどをトッピングした商品です。まずはそのまま、次に刻みわさびとあられをのせてアクセントをプラス。最後に真鯛の旨みが凝縮した鯛出汁をかけるとまるやかで滋味深い味わいに。1品で3度楽しめる贅沢な和風パスタをご賞味ください。



真鯛のカルパッチョ
690円（税込 759円）

真鯛をイタリアンドレッシングで仕上げた一品です。真鯛の上品な甘みとドレッシングの爽やかな酸味が好相性。これからの季節にぴったりな前菜をお楽しみください。

※ 全 318 店舗で販売予定です。（3月27日時点）

以上