



平成 28 年 5 月 27 日

**【スリーエフ】 横浜馬車道の人気イタリアンレストラン
「la Tenda Rossa(ラ テンダロッサ)」監修のパスタやリゾットなど 3 品
6 月 1 日(水)～ 順次発売**

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：山口浩志）は、横浜市中区の馬車道にある人気イタリアンレストラン「la Tenda Rossa (ラ テンダロッサ)」の料理長：西沢シェフ監修のパスタやリゾットなど、全 3 品を 6 月 1 日（水）より順次発売します。

◆イタリアの風景を感じられるイタリアン「la Tenda Rossa」

横浜市中区の馬車道にある「la Tenda Rossa」は 1998 年にオープンしたイタリアンレストランです。料理長の西沢シェフは、本場イタリアへ単身で修行に行き、そこで学んだ本物の持つおいしい郷土料理の味わいを崩さず、食材や気候、食事のスタイルなど、日本とは異なることを加味しながら、お客様にイタリアの風景を感じていただけるような、毎日食べても飽きのこない健康的で食べやすいイタリア料理を提供しています。今回、スリーエフでは西沢シェフ監修のもと、食材や調味料まで細かくアドバイスをいただきながら完成させたコンビニ商品としてはハイクオリティなパスタやリゾット風カレーなど、計 3 品を発売します。



◆商品概要

イカスミスパゲティ 630 円(税込み) 6 月 1 日(水)発売

2 種の濃厚なイカスミソースを使用し味わい深く、ガラム（いわしの魚醤）を加えて風味を豊かにしています。仕上げにオリーブオイルとブラックペッパーでコクとアクセントをつけました。



海老のカレークリーム 予定価格 :598 円(税込み) 6 月 22 日(水)発売

カレー粉・北海道生クリーム・パルミジャーノレジャーノチーズを合わせて仕上げた食感豊かなリゾット風カレーです。辛さと旨味のバランスがクセになる商品です。



牛肉のラグー 予定価格 :670 円(税込み) 7 月 13 日(水)発売予定

牛肉をデミソースでじっくり煮込み、赤ワインやクラッシュトマト、トマトペースト等の野菜類を加え、ビーフの旨味を引き立たせました。ソースをより楽しんでいただけるショートパスタ「リガトーニ」を使用しました。

