



平成 29 年 1 月 17 日

**【スリーエフ】南青山の人気イタリアンレストランとのコラボ第1弾
「Ristorante FRICK(レストランテ フリック)」監修のパスタ
1月25日(水)～ 発売**

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：山口浩志）は、東京都港区南青山の人気イタリアン「Ristorante FRICK（レストランテ フリック）」監修商品の第1弾として、オイルベースのパスタ“カポナータとマスカルポーネのパスタ”を1月25日（水）よりスリーエフ全店で発売します。

◆旬の素材を一番のコンディションで楽しめる「Ristorante FRICK(レストランテ フリック)」

「Ristorante FRICK（レストランテ フリック）」はオーナーの深田景シェフが日本およびイタリアの2つ星レストランで磨いた感性と技術を最高の料理として提供するため、2008年に南青山にオープンしたイタリアンレストランです。生産者から直接取り寄せた厳選食材を使用し、旬の素材を一番のコンディションで召し上がっていただける最適な調理法で季節感豊かな料理を提供している人気店です。今回、深田シェフ監修のもと、「Ristorante FRICK（レストランテ フリック）」では提供されていないスリーエフオリジナルのパスタを発売します。3月には第2弾の商品を発売予定です。



◆商品概要

商品名： カポナータとマスカルポーネのパスタ

価格： 560 円(税込み)

発売日： 1月25日(水)発売

内容： トマトソースで煮込んだ野菜とベーコンの旨味と唐辛子の辛味が利いたトマトソースをあわせた、オイルベースのパスタです。ベーコンは約10mmの厚切りを使い存在感ある味わいです。トッピングした北海道産マスカルポーネを絡めることで、コクとまろやかさが加わります。

(カポナータとは…“揚げナスの煮込み”でイタリアの伝統料理)

