



平成 27 年 1 月 16 日

スリーエフ

イタリア政府公認レストラン料理長提案・監修 イタリア各地発祥のメニューを揃えた「イタリア企画」 1 月 21 日(水)展開開始

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：中居勝利）では、イタリア政府公認のレストランの料理長が提案・監修したメニューを揃えた「イタリア企画」を 1 月 21 日(水)より展開いたします。

◇イタリア政府公認のイタリアンレストラン「COLOSSEO」の料理長が提案・監修

今回、発売するメニューは大阪にあるイタリアンレストラン「COLOSSEO（コロッセオ）」の料理長にご提案・監修をいただいた商品です。イタリア各地発祥のパスタだけでなく、スープやグラタン等のサイドメニューも発売します。

◇イタリア企画商品概要 1 月 21 日発売（※は 1 月 28 日発売）－詳細別紙

甘熟トマトのスカルパリエッロ(ナポリ地方発祥・パスタ)	480 円
サルシッシャのトマトソース(カラブリア地方発祥・パスタ)	450 円
ホエー豚ベーコンのアマトリチャーナ(ローマ地方発祥・パスタ)	480 円
※イカスミソースのパスタ(ヴェネツィア地方発祥・パスタ)	480 円
フィレンツェ風オニオングラタンスープ（フィレンツェ地方発祥・スープ）	380 円
海の幸のオレキエッテグラタン(プーリア地方発祥・グラタン)	450 円

◇キャンペーン

期 間：1 月 21 日（水）～1 月 23 日（金）の 3 日間

内 容：期間中、パスタ及びイタリア企画商品をお買い上げいただくと、ポッカの対象スープまたはドリンクをプレゼントいたします。

※イカスミソースのパスタは、キャンペーン期間後の発売のため、対象外となります。



【商品詳細】

甘熟トマトのスカルパリエッロ（ナポリ地方発祥） 480 円

スカルパリエッロとは「靴職人風」の意味で、靴をピカピカに磨く様に食べた後のお皿を綺麗にしたくなる程美味しいとナポリの家庭で親しまれているパスタです。トマトをたっぷり使用した、トマトの旨味とコクが楽しめる商品です。



サルシッシャのトマトソース（カラブリア地方発祥） 450 円

風味豊かなソーセージサルシッシャ肉の旨味と辛さが詰まった、トマトソースのパスタです。



ホエー豚ベーコンのアマトリチャーナ（ローマ地方発祥） 480 円

中心に穴の開いた太いパスタ「ブカティーニ」を使用して、トマトとオニオンを使用した野菜の甘味が引き立つソースが特徴です。



イカスミソースのパスタ（ヴェネツィア地方発祥） 480 円

濃厚なイカスミソースに魚介だしと玉ねぎ、オリーブオイルで風味豊かなソースに仕上げました。トマトのアクセントがよりイカスミの風味を引き立たせます。



フィレンツェ風オニオングラタンスープ（フィレンツェ地方発祥） 380 円

玉ねぎの甘味を引き立たせた味わい深いスープで、焼いたモッツアレラチーズの風味とローズマリーの香りがポイントになっています。



海の幸のオレキエッテグラタン（プーリア地方発祥） 450 円

「オレキエッテ」という、イタリアプーリア州を代表する耳の形をしたパスタと濃厚で風味豊かなトマトと魚介を煮込んだラグーソースが良く絡んだグラタンです。

