



平成 27 年 9 月 10 日

**2015 年 スリーエフ秋の Pasta
イタリアンレストラン「コロッセオ」総料理長監修の Pasta など
9 月 16 日(水)より続々発売!**

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：中居勝利）は、この秋に発売する Pasta として、イタリア政府公認のレストラン「コロッセオ」の総料理長が提案・監修した Pasta など、バラエティ豊かな商品を 9 月 16 日（水）より順次発売します。

◆イタリア政府公認レストラン「コロッセオ」

大阪のイタリアンレストラン「コロッセオ」は、1998 年にイタリア政府から海外の正統なイタリア料理店と認定されたレストランです。スリーエフでは今年 1 月に「イタリア企画」として、「コロッセオ」の総料理長に監修・提案をいただき、Pasta やグラタン、スープなどの商品を発売しました。今回も前回に引き続き、「コロッセオ」総料理長に監修・提案いただいた Pasta を 3 品発売します。



写真左から

- ・にんにくと唐辛子のトマトソース 398 円(税込) 9 月 16 日(水) 発売
フィレンツェ地方で親しまれているピリ辛トマトソースの Pasta です。トマトソースにはクラッシュトマト、ガーリック、パセリ、ベーコンを入れて深みのある味に仕上げています。
- ・4 種チーズのクリーム Pasta 450 円(税込) 9 月 16 日(水) 発売
スモークチーズ、モッツァレラチーズ、ゴルゴンゾーラチーズ、パルメザンチーズと 4 種類のチーズを使用。濃厚なチーズソースが口の中に広がります。
- ・モッツァレラチーズとトマトソース 450 円(税込) 9 月 23 日(水) 発売
トマトソースにモッツァレラチーズを散らしました。オレガノを入れた風味の高いトマトソースはどなたにも食べやすい味です。

◆和風 Pasta やご当地 Pasta など、豊富なラインナップで続々発売

そのほかにも、昆布だしを使った和風の「ベーコンの塩炒め Pasta」や定番の明太子を使った「鮭とほうれん草の明太カルボナーラ」や静岡県のご当地グルメを再現した「つけ Pasta ナポリタン」など、バラエティ豊かな商品を順次発売します。