



平成 28 年 9 月 13 日

**【スリーエフ】 イタリアの本場メニューをコンビニで  
イタリアンレストラン「コロッセオ」監修のパスタなど 4 品  
9 月 14 日(水) から順次発売**

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：山口浩志）は、今回で4回目となるイタリア政府公認のレストラン「コロッセオ」監修のパスタやスープなど4品を9月14日（水）より順次発売します。

**◆大阪心斎橋のイタリア政府公認レストラン「コロッセオ」**

スリーエフではこれまで2015年1月、9月、2016年1月と3回にわたり、「コロッセオ」の総料理長に監修いただいたパスタなどの商品を発売してまいりました。今回は「コロッセオ」の現職シェフの佐々木秀伸氏に監修・提案をいただき、パスタやドリア、スープなどの商品開発を行いました。佐々木シェフは本場イタリアで数々の一ツ星レストランなどで修行を積んだ後に「コロッセオ」のシェフに就任され、在日イタリア人はもちろんのこと、本国イタリア人からも厚い信頼を受けているシェフです。



**◆商品情報（価格は税込み）**

**1. リガトーニの卵ラグースソース 450円 9月14日(水)発売（写真右上）**

細かく砕いたゆで卵をトマトソースに合わせて煮込みました。太めのショートパスタ「リガトーニ」にソースがよく絡みます。



**2. しらすとペンネのスープ  
340円 9月20日(火)発売**

エクストラヴァージンオイルを効かせた優しい味わいのスープ。ペンネが入っているので、ミニサイズでも食べ応えがあります。



**3. 海老とほうれん草のドリア  
495円 9月28日(水)発売**

ライスにエクストラヴァージンオイルとダイスタマトで味付けしました。海老と濃厚なホワイトソースが絶妙なバランスです。



**4. チーズソースのペペロンチーノ  
450円 10月5日(水)発売**

にんにくとオリーブオイルで炒めたパスタをチーズソースで絡めました。濃厚なチーズとにんにくの相性が新鮮です。