

数量限定！ ～食の先進都市からの贅沢パスタ～  
**「TOKYO PASTA」 2品を発売**  
出荷開始日：2017年2月20日(月)

日本製粉(株)(代表取締役社長:近藤雅之 本店:東京都千代田区)は、数量限定で、新たな冷凍パスタ「TOKYO PASTA」2品を発売いたします。当社出荷開始日は、2017年2月20日(月)を予定しております。

これまでの冷凍パスタとは一線を画す、「TOKYO PASTA」が新たに誕生しました。今まで、冷凍パスタを食べたことのなかったお客様にも手にとっていただけるよう、新しい価値を追求。簡単な調理で、贅沢なレストランの味をご家庭でお楽しみいただけます。

今回は、「赤ワイン煮込み ポロネーゼ」と「蟹の旨み うにクリーム」を発売します。今後、季節ごとに新たなメニューを発売する予定です。

～ コンセプト ～



「TOKYO PASTA」は、これまでの冷凍パスタが備えていた簡便性「Ready to eat(すぐに食べられる)」に、「手間を加え、さらにおいしく」という新しい価値観を加えた、「Ready to cook(すぐに調理できる)」の商品です。ディナーとしても満足感を得られる高い品質を目指しました。

「TOKYO」は「世界で最も魅力的な都市」1位にも選ばれた、歴史と新しさが融合した街。日々新しい価値を生み出し続けています。そんな「TOKYO」から発信される「TOKYO PASTA」は、世界中の食材・技術が集うからこそ生み出された全く新しい贅沢なパスタです。

～ こだわりのポイント ～

**デザイン**

- ・縦型で、高級感のあるパッケージ
- ・シズルを大きく配置

**調理法**

- ・ソースとパスタを別々に調理する商品設計
- ・「お皿に盛り付け」という手間をかける満足感
- ・湯せん、電子レンジのどちらでも調理が可能

**中身**

- ・＜具材＞希少性のある厳選素材をこだわりの製法で調理
- ・＜ソース＞レストランの製法を踏襲した本格的な味わい  
原材料にもこだわり、数量限定での生産
- ・＜パスタ＞原材料の小麦・茹で方にもこだわりプリッと食感を実現

**量目**

- ・満足感のある  
ボリューム

## 【「TOKYO PASTA」 2品 商品概要】

区分	商品名	内容量
新商品	TOKYO PASTA 赤ワイン煮込み ポロネーゼ	370g

### ■商品特長

#### <具材>

- ごろっとした肉質の柔らかい黒毛牛肉(アンガス種)を、赤ワイン入りの調味液で3時間煮込み、とろける食感に

#### <ソース>

- 黒毛牛肉(アンガス種)の挽き肉をふんだんに使用
- 野菜・ソテーオニオンの甘みと100%仔牛で仕込んだfondivoor(※1)の旨みが生きた味わい
- 赤ワインを贅沢に使用し、仕上げた上質なコク深さ

#### <パスタ>

- 粗挽きのデュラム小麦を使用し、茹でたての食感を実現

(※1) Fondivoorとは、フランス料理の基本の出汁であるフォン的一种で、「仔牛のフォン」を意味し、肉料理全般のソースのベースや煮込み等、多くの料理に使用されています。



区分	商品名	内容量
新商品	TOKYO PASTA 蟹の旨み 濃厚うにクリーム	340g

### ■商品特長

#### <具材>

- 生食用の大粒な北海道産帆立貝柱を使用
- 加熱を最低限に抑え、帆立の旨みを逃さず、しっとりとした食感に

#### <ソース>

- 蟹とうにの旨みが濃厚なクリームソース。加熱を最低限に抑え、素材本来の旨みを逃がさない製法に
- アンチョビで旨みを、白ワインでコクと風味を加えた豊かな味わい

#### <パスタ>

- 粗挽きのデュラム小麦を使用し、茹でたての食感を実現



☆報道関係の方向けに商品画像データをご用意しておりますので、下記問合せ先までご連絡ください。

《お問合せ先》	
<p>&lt;報道関係の方&gt;                      日本製粉株式会社 広報部                      担当：村上真央                      〒102-0083 東京都千代田区麹町四丁目8番地                      TEL：03-3511-5307 FAX：03-3237-3546</p>	<p>&lt;一般のお客様&gt;                      日本製粉株式会社 お客様センター                      フリーコール 0120-184157                      受付時間 9:00~17:00(祝日を除く月~金曜)  <a href="http://www.nippon.co.jp">http://www.nippon.co.jp</a></p>