

数量限定！原料・製法にこだわった贅沢冷凍パスタをご家庭で 「TOKYO PASTA」第2弾を発売

出荷開始日：2017年7月1日(土)

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、今春から販売している「TOKYO PASTA」の第2弾として、「海老とズワイガニのトマトクリーム」と「生ハムと薫り立つバジルのジェノベーゼ」の2品を数量限定で発売します。当社出荷開始日は、2017年7月1日(土)です。

「TOKYO PASTA」は、厳選食材を使用し、レストランの製法を踏襲して生み出した本格的な味わいのソース、茹でたての食感を実現したスパゲッティなど、妥協を許さないこだわりが随所に詰まった冷凍パスタです。スパゲッティとソースが別々に内包されており、それぞれを調理し、お皿に盛りつけていただくだけで、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。

【「TOKYO PASTA」商品概要】

商品名	内容量	価格
TOKYO PASTA 海老とズワイガニのトマトクリーム	391g	オープン

■商品特長

- 具材に、プリッとした天然海老と存在感のあるズワイガニを使用
- 別添のフライドガーリック・赤唐辛子がアクセント
- 野菜の甘みとイタリア産完熟トマトの旨みを北海道産生クリームとブランデーでまとめた、コク、香り豊かなソース
- まるで茹でたてのような、弾力あるプリッとしたスパゲッティ



商品名	内容量	価格
TOKYO PASTA 生ハムと薫り立つバジルのジェノベーゼ	310g	オープン

■商品特長

- しっとりとした口当たりの良いこだわりの生ハム4枚入り
 - 色鮮やかなフランス産バジルと香り豊かなスペイン産バジルを使用したジェノベーゼソース
 - まるで茹でたてのような、弾力あるプリッとしたスパゲッティ
- ※生ハム・ジェノベーゼソースは、流水解凍



《お問合せ先》

<報道関係の方>

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

<一般のお客様>

日本製粉株式会社 お客様センター
フリーコール 0120-184-157
受付時間 9:00~17:00(祝日を除く月~金曜)
<http://www.nippon.co.jp>

《ご参考資料》

～ 「TOKYO PASTA」 コンセプト～



「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。世界と繋がり、世界中の食材と技術が集まる「TOKYO」だからこそ生み出せる、新しい贅沢なパスタ、それが「TOKYO PASTA」です。

レストランの味わいを気軽にお楽しみいただける、原料・製法にこだわった本格的な味わいを「数量限定」でお届けします。

(※) 出典：2016年 米国「コンデ・ナスト・トラベラー」誌調べ

～ 「TOKYO PASTA」 こだわりのポイント～

ポイント1 品質

- ・手間暇をかけた製法
- ・厳選素材を使用するため、「数量限定」での発売
- ・品質にこだわり、麺とソースを別々にパック

ポイント2 調理法

- ・最も美味しくお召し上がりいただくために、麺は茹で調理、ソースは湯せん調理（ジェノベーゼは流水解凍）
- ※麺・ソース（ジェノベーゼを除く）ともに電子レンジ調理も可能です

ポイント3 パッケージ

- ・上質感の伝わるデザイン
- ・縦型で存在感を演出

第1弾の「TOKYO PASTA」2品については、以下 URL をご覧ください。

> http://www.nippon.co.jp/news/detail/_icsFiles/afieldfile/2017/01/27/no69_tokyo.pasta.pdf