

## 冷凍パスタを夕食のシーンにも！ 「Tokyo Pasta」を発売

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、「Tokyo Pasta」を6月より全国で発売いたします。

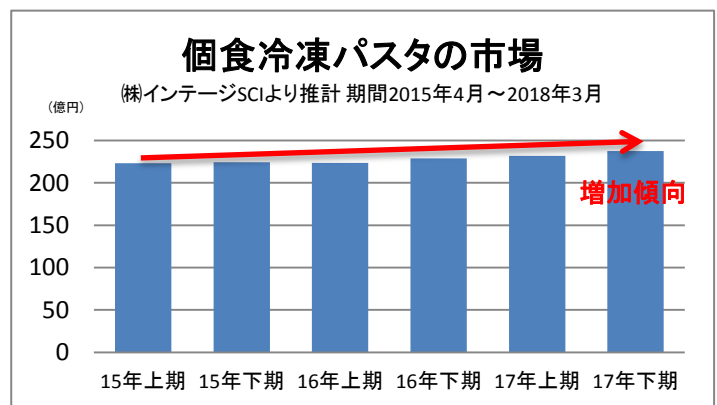
女性の社会進出等により、食事作りにかかる時間や手間を省きたいとの意識が強まる傾向にあり、食品市場では調理時間の短縮や簡便性に優れた商品が伸長しています。「Tokyo Pasta」は、そのようなニーズに応えるべく、「Ready to cook(すぐに調理できる)」の商品として開発した冷凍パスタです。

また、冷凍パスタは電子レンジで加熱調理するものが大半ですが、「Tokyo Pasta」は湯せん調理が可能です(電子レンジ調理も可能)。湯せん調理であれば、複数人分の調理を同時に行えるため、夕食シーンや家族団らんの食卓でも簡単にお使いいただけます。

### 「Tokyo Pasta」は特長を生かし夕食シーンにも提案！

国内の個食冷凍パスタ市場は現在増加傾向にあります。現在は、昼食での活用が中心ですが、冷凍パスタの喫食シーンは夕食にも拡大することが期待されます。

「Tokyo Pasta」の満足感のあるボリュームと、湯せん調理により複数人分を同時に調理できる特長を生かし、夕食シーンでの活用も積極的に提案していきます。



### 【「Tokyo Pasta」商品概要】

商品名	内容量	価格
Tokyo Pasta 生ハムとバジル薫り立つジェノベーゼ	310g	オープン

■商品特長 ※生ハム・ジェノベーゼソースは、流水解凍

#### 【具材】

- 1食に4枚の生ハムを別添
- しっとりとした口当りのよい、生ハム本来の味わいを楽しめる

#### 【ソース】

- 色鮮やかなフランス産バジルと力強い香りのスペイン産バジルをブレンドして使用。加熱を最小限に抑えることで、バジル本来の鮮やかな色、爽やかな風味の生きたジェノベーゼソースに
- チーズ、松の実、スペイン産にんにくを加え、アルプスの岩塩で味を整えた、風味、コク豊かな味わい

#### 【パスタ】

- 原料小麦にこだわったパスタを塩茹で。茹で上げ直後のプリプリとした食感、美味しさを楽しめる



商品名	内容量	価格
Tokyo Pasta ずわい蟹と海老のトマトクリーム	390g	オープン

■商品特長

【具材】

- 海老と甘み・旨みが強いずわい蟹を使用。ずわい蟹は、ごろっと存在感のあるサイズで満足の食べ応え
- にんにくチップ・輪切り唐辛子を別添

【ソース】

- 刻んだ海老を炒め、イタリア産完熟トマト、生クリームで仕立てたコク豊かなトマトクリーム
- 仕上げにブランデーを加え、香り豊かな味わいに

【パスタ】

- 原料小麦にこだわったパスタを塩茹で。茹で上げ直後のプリプリとした食感、美味しさを楽しめる



商品名	内容量	価格
Tokyo Pasta 国産帆立と濃厚うにクリーム	337g	オープン

■商品特長

【具材】

- 生食用の大粒な国産帆立貝柱を使用。最低限の加熱で、帆立の旨みを逃さず、プリプリとした食感

【ソース】

- ソース中の蟹とうには旨みを逃さぬよう加熱は最低限に。具材の帆立貝柱の旨みも合わさった、クリーミーで濃厚な味わい
- アンチョビでコクと旨みを、白ワインで風味をプラス

【パスタ】

- 原料小麦にこだわったパスタを塩茹で。茹で上げ直後のプリプリとした食感、美味しさを楽しめる



《お問合せ先》	
<p>＜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</p>	<p>＜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)  <a href="http://www.nippon.co.jp">http://www.nippon.co.jp</a></p>