



Buon giorno!  
デニーズの生パスタ



もちもち食感の“生パスタ”登場！

## 『生パスタフェア』

2013年5月21日(火)スタート！

デニーズ（株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 東京都千代田区二番町8-8）で多くのご支持を頂いているパスタメニューが、更なる美味しさを求め、2013年5月21日（火）より“もちもち食感”と“なめらかな舌触り”を追求した“生パスタ”へ切り替え、展開致します。この切り替え併せ、様々な仕立てにアレンジしたデニーズならではの生パスタメニューを味わって頂く『生パスタフェア』（5月21日～6月24日）を開催致します。

### 【フェアメニュー ご紹介】

#### もちもち食感！ デニーズの『生パスタ』

もちっとした食感となめらかな舌触りの良さを追求したデニーズの『生パスタ』。今回登場するパスタは、ソースの絡みが良い、切り口が楕円の“リングイネ”。粉の配合や生地を練り方を工夫し独特の食感を出し、生地に一定の圧力を加え押し出す製法により、表面をなめらかに仕上げました。乾燥工程を経ないため、小麦本来の香りや風味をお楽しみ頂けます。



#### 生ハムとフレッシュ野菜の サラダ仕立て 840円

サラダを食べるようにお楽しみ頂けるパスタが登場。しっとりとしたシルキーポークの生ハム、柔らかなベビーリーフ、フレッシュトマトをトッピングし、仕上げに振りかけたパルミジャーノでコクを、すりおろしたレモンの皮で爽やかな香りをプラスしました。にんにくの香りをオイルで引き出し、あさりの風味を効かせ、アンチョビの旨みを加えたソースは、深みのある味わいです。



#### 海老とアスパラのトマトクリーム 890円

トマトのほどよい酸味とクリームが溶け合う、濃厚ながらもまろやかなソースでお召し上がり頂くパスタ。トマトペースト、トマトピューレをベースに生クリームを加えたマイルドなソースは、隠し味に味噌を用い、奥行きある味に。ぷりっとした海老やシャキシャキのグリーンアスパラ、もちもちの生パスタと、それぞれの食感の違いもお楽しみ頂きたい一皿です。



#### アボカドと4種チーズの クリームソース 890円

ほどよく熱を入れ、とろりとした食感となったアボカド、ほどよい塩気のベーコン、個性ある4種のチーズをバランスよくブレンドしたクリームソースがコラボしたパスタ。ミルクのコクを感じられる「グラナパダーノ」、強めの塩分が特徴の「ペコリーノ」、独特な香りが味わい深いブルーチーズ「ゴルゴンゾーラ」、まろやかでクセの少ない「ゴーダ」で織り成すソースをご体験ください。



**パスタ マルゲリータ 840円**

赤、白、緑のイタリアンカラーが目飛び込む、鮮やかな一皿。オリーブオイルで炒めたガーリック、トマトのフレッシュ感を生かしたトマトソース、イタリア産モッツアレラチーズ、香りの良いバジル…シンプルな素材で、生パスタの美味しさをしっかりと感じて頂く「パスタ マルゲリータ」です。



**クリーミーボロネーゼ 740円**

定番だからこそ、ソースにこだわったボロネーゼ。たまねぎ、にんじん、セロリなどの香味野菜にトマトや牛肉を、赤ワイン、フンドヴォーなどでじっくり煮込んだ本格派デミグラスをベースに生クリームを加えて、まろやかなソースとしました。風味あるしめじがソースと合わさり、口の中に豊かな味わいが広がります。



**たらこクリーム 840円**

たらこの身をたっぷり并使用しバターのコクを効かせ、さらに生クリームを加えたソースがクリーミーな味わいのパスタ。たらこの粒々感や、いかの食感も良く、刻んだ大葉のりも風味と香りを添えています。



今回の生パスタフェアは、上記新メニューの他、4月9日より販売スタートしご好評頂いております「野菜仕立てのラザニア(890円)」を含む、全7品で開催致します。

※表記の価格は全て税込価格でございます。

※栄養表示については、五訂増補日本食品標準成分表と一部実測値を用い、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値として表示しておりますが、食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。

※佐野プレミアムアウトレット店、ほか一部店舗では、メニューの取り扱いがない場合がございます。

以上

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** PR・SP

〒131-0041 東京都墨田区八広一丁目25番12号 <http://www.7andi-fs.co.jp>  
TEL. 03-5655-6506 FAX. 03-5655-6709