



NEWS RELEASE

2015.2.6

新登場！人気店のこだわりの味をご家庭で！

「冷凍 日清シェフズプレミアム 俺のイタリアン監修 オマール海老仕立てのトマトクリームソース」「冷凍 日清シェフズプレミアム 俺のイタリアン監修 炙り牛挽肉のボロネーゼ」を2015年3月1日(日)に新発売

日清食品冷凍株式会社（社長：友政 克己）は、「冷凍 日清シェフズプレミアム 俺のイタリアン監修 オマール海老仕立てのトマトクリームソース」「冷凍 日清シェフズプレミアム 俺のイタリアン監修 炙り牛挽肉のボロネーゼ」を3月1日(日)に全国で新発売します。

**人気店のシェフのこだわりの味が楽しめる新シリーズ
第1弾は「俺のイタリアン」の岡崎 大輔シェフ監修の逸品！**

「冷凍 日清シェフズプレミアム」は、人気店のシェフのこだわりの味が家庭で手軽に楽しめる冷凍パスタの新シリーズです。第1弾は、本格的な味わいで行列の絶えない人気店「俺のイタリアン」の岡崎 大輔シェフ監修による新商品2品を発売します。

「オマール海老仕立てのトマトクリームソース」は、オマール海老のうまみを利かせ完熟トマトと生クリームで仕上げたソースが特徴で、もちっとした食感のタリアテッレとの相性が抜群です。「炙り牛挽肉のボロネーゼ」は、炙った牛挽肉を使い、ワインでじっくり煮込んだぜいたくな味わいのボロネーゼソースが、しっかりとしたアルデンテ食感のスパゲティによく絡みます。どちらのメニューも仕上げに別添のパルメザンチーズをかけることで、風味とコクがアップします。





■商品特徴

「冷凍 日清シェフズプレミアム 俺のイタリアン監修 オマール海老仕立てのトマトクリームソース」

麺：もちっとした食感が特徴の平打ち生パスタ「タリアテッレ」。

ソース：オマール海老のうまみを利かせ完熟トマトと生クリームで濃厚に仕上げたソース。

具材：海老、ズッキーニ、パセリ。

別添：風味のよい粉末状のパルメザンチーズ。

「冷凍 日清シェフズプレミアム 俺のイタリアン監修 炙り牛挽肉のボロネーゼ」

麺：しっかりとしたアルデンテ食感が特徴のデュラムセモリナ100%のスパゲティ。

ソース：炙った牛挽肉を赤ワインでじっくりと煮込んだ味わい深いボロネーゼソース。

具材：パセリ。

別添：風味のよい粉末状のパルメザンチーズ。

岡崎 大輔(おかざき だいすけ)シェフ 1969年生まれ、埼玉県出身

「素材ありきの料理を作る」をモットーに数々の一流料理店で研磨を重ね、「俺のイタリアン GINZA」に入店。同店料理長在任中に、世界的なグルメガイドでも高い評価に導く。

2月16日から「俺のフレンチ・イタリアン AKASAKA」料理長に就任予定。



■商品概要

商品名	冷凍 日清シェフズプレミアム 俺のイタリアン監修	
	オマール海老仕立ての トマトクリームソース	炙り牛挽肉のボロネーゼ
内容量	302g	295g
JANコード	4548779705895	4548779705918
ITFコード	14548779705892	14548779705915
食数 / 荷姿	1ケース 14パック入×2合わせ	
希望小売価格	オープン価格	
発売日	2015年3月1日(日)	
発売地区	全国	