



NEWS RELEASE

2017.2.7

濃厚ソースが平打ちの生パスタにしっかり絡む！

「冷凍 日清もちっと生パスタ」シリーズ 3 品を 2017 年 3 月 1 日(水)に発売

日清食品冷凍株式会社（社長:多部田 雄司）は、3月1日（水）に全国で「冷凍 日清もちっと生パスタ 紅ずわい蟹とほうれん草のトマトクリーム」「冷凍 日清もちっと生パスタ サーモンとほうれん草の濃厚クリーム」を新発売するとともに、「冷凍 日清もちっと生パスタ ほうれん草とベーコンのカルボナーラ」をリニューアル発売します。

おかげさまで冷凍生パスタ売上 No. 1 ブランド*！

「冷凍 日清もちっと生パスタ」シリーズは、“もちっと食感”を追求した平打ちの生パスタとこだわりのソースが特徴です。2011年の発売以来、多くの方々にご愛顧いただき、冷凍生パスタカテゴリーで“売上 No. 1 ブランド”に成長しました。

今回新発売する「紅ずわい蟹とほうれん草のトマトクリーム」は、濃厚なトマトクリームのソースに紅ずわい蟹のほぐし身を入れ、蟹の旨みがあふれる味わいに仕上げました。「サーモンとほうれん草の濃厚クリーム」は、なめらかで濃厚な味わいのクリームソースに、丁寧に焼き上げたサーモンを入れ風味豊かに仕上げました。どちらも、味にこだわりのあるお客さまにもご満足いただける深い味わいです。2016年秋に発売した人気メニュー「ほうれん草とベーコンのカルボナーラ」はソースを増量し、さらにおいしくリニューアルしました。ほうれん草を練り込んだ平打ち生パスタにしっかりと絡む、カルボナーラソースの濃厚な味わいをお楽しみいただけます。



*出典: インテージ SCI データ、冷凍調理生パスタ市場、2015年1月～2016年11月、金額ベース。



■商品特徴

「冷凍 日清もちっと生パスタ 紅ずわい蟹とほうれん草のトマトクリーム」

麺：デュラムセモリナと独自配合の小麦粉を使用した、もちっとした食感の平打ち生パスタ（タリアテッレ）。

ソース：北海道産生クリームを使用し、蟹の旨みとミルポア（香味野菜を炒めたペースト）で味わい深く仕上げた、濃厚なトマトクリームソース。

具材：紅ずわい蟹のほぐし身、ほうれん草。



「冷凍 日清もちっと生パスタ サーモンとほうれん草の濃厚クリーム」

麺：デュラムセモリナと独自配合の小麦粉を使用した、もちっとした食感の平打ち生パスタ（タリアテッレ）。

ソース：北海道産生クリームを使用し、香味野菜や香辛料で仕上げた、なめらかで濃厚な深い味わいのクリームソース。

具材：サーモン、ほうれん草、シメジ。



「冷凍 日清もちっと生パスタ ほうれん草とベーコンのカルボナーラ」

麺：ほうれん草粉末を練り込んだ、もちっとした食感の平打ち生パスタ（タリアテッレ）。

ソース：チーズと卵黄に北海道産生クリームを加えた、コクのある濃厚なカルボナーラソース。ソースを10%増量しました。

具材：ほうれん草、ベーコン、シメジ。



■商品概要

商品名	冷凍 日清もちっと生パスタ		
	紅ずわい蟹とほうれん草の トマトクリーム	サーモンとほうれん草の 濃厚クリーム	ほうれん草とベーコンの カルボナーラ
内容量	273g	300g	288g
JANコード	4548779724650	4548779724667	4548779724537
ITFコード	14548779724657	14548779724664	14548779724534
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	2017年3月1日(水)		
発売地区	全国		