

2014年2月7日

本格イタリアンの味わいをご家庭で！

## 冷凍 日清リストランテの生パスタ 牛すね肉の赤ワインソース 小柱の明太子クリーム



2014年3月1日(土) 新発売

日清食品冷凍株式会社(社長:友政 克己)は、「冷凍 日清リストランテの生パスタ 牛すね肉の赤ワインソース」「冷凍 日清リストランテの生パスタ 小柱の明太子クリーム」を3月1日(土)に全国で新発売します。

### 生パスタの製法にこだわり抜いた「冷凍 日清リストランテ」 ソース、具材にもこだわった新メニュー2品が登場！

「冷凍 日清リストランテの生パスタ」は、『本格的なレストラン品質』がコンセプトのブランドです。高級店などでよく使われる切り出しの生パスタ製法を用いた「タリアテッレ(平打ち生パスタ)」は、生地に練り込んだ卵の豊かな風味と、生パスタ独特のもちっとした食感をお楽しみいただけます。製法にこだわった生パスタ、高級感のある具材、素材の特徴を生かした濃厚なソースを合わせたメニューが、本格志向の方をはじめ多くの方にご好評をいただいています。今回、同ブランドから「牛すね肉の赤ワインソース」と「小柱の明太子クリーム」の2品を新発売します。



「牛すね肉の赤ワインソース」は、牛すね肉と牛ひき肉を香味野菜とともに赤ワインでじっくりと煮込んだ、本格的な味わいのソースが特徴です。具材に赤ワインで柔らかく調理した大ぶりの牛すね肉を使うことで、食べ応えのある一品に仕上げました。

「小柱の明太子クリーム」は、うまみのある辛子明太子をたっぷり使用し、北海道産の生クリームで仕上げたなめらかな口当たりながら、濃厚で奥深い味わいのソースが特徴です。具材には食感の良い小柱をトッピングしました。別添のきざみのりが風味を一層際立たせます。



## ■商品特徴

### 「冷凍 日清リストランテの生パスタ 牛すね肉の赤ワインソース」

- (1) 麺：卵を練り込んだ、もちっとした食感の「タリアテッレ(平打ち生パスタ)」。
- (2) ソース：牛すね肉と牛ひき肉を香味野菜とともに赤ワインでじっくりと煮込んだ、味わい深い本格的なソース。
- (3) 具 材：牛すね肉、パセリ。

### 「冷凍 日清リストランテの生パスタ 小柱の明太子クリーム」

- (1) 麺：卵を練り込んだ、もちっとした食感の「タリアテッレ(平打ち生パスタ)」。
- (2) ソース：うまみのある辛子明太子と北海道産生クリームを使用した、なめらかな口当たりながら、濃厚で奥深い味わいのソース。
- (3) 具 材：小柱。別添できざみのり。

## ■商品パッケージ



## ■商品概要

商品名	冷凍 日清リストランテの生パスタ	
	牛すね肉の赤ワインソース	小柱の明太子クリーム
内容量	291g	284g
JANコード	4548779705338	4548779705345
ITFコード	14548779705335	14548779705342
食数/荷姿	1 ケース 14 食入×2 合わせ	
メーカー希望小売価格	オープン価格	
発売日	2014年3月1日(土)	
発売地区	全国	