

人気のイタリアンレストラン 銀座「ラ・ベットラ」落合務シェフ監修
 「予約でいっぱい」の店の冷製夏野菜のポモドーロ
 「予約でいっぱい」の店の冷製ガスパチョ
 5月22日から 夏季限定で新発売



エスビー食品株式会社は、人気のイタリアンレストラン「銀座ラ・ベットラ」落合務シェフ監修の「予約でいっぱい」シリーズより、毎年ご好評いただいております冷製パスタソース、「予約でいっぱい」の店の冷製夏野菜のポモドーロ」「予約でいっぱい」の店の冷製ガスパチョ」を夏季限定で新発売します。

商品の概要

商品名	予約でいっぱい」の店の 冷製夏野菜のポモドーロ	予約でいっぱい」の店の 冷製ガスパチョ
内容量	133 g	122.1 g
荷姿	5×6	
希望小売価格	250 円（税別）	
販売エリア	全国	
店頭化予定日	2017年5月22日	※8月末出荷終了予定
お客様からの問合せ先	0120(120)671	

商品の特徴

冷製夏野菜のポモドーロ：夏野菜とトマトの濃厚な甘みと旨みの冷製パスタの定番メニュー

- ・トマトの甘みと旨みに、夏野菜の定番でもある、なすやズッキーニ、赤ピーマンを加えた煮込み感のある濃厚な味わいが特徴のソースです。
- ・フレッシュなトマト感に当社契約栽培の国産バジル、みじん切りのセロリをアクセントにし、清涼感のある香り立ちを表現しました。

冷製ガスパチョ：トマトのフレッシュな甘みと爽やかな酸味で夏場におすすめのさっぱりメニュー

- ・トマトの爽やかな酸味と旨みに、魚介の旨みで厚みを加え、ワインビネガーを効かせた夏場にぴったりのさっぱりとした味わいが特徴です。
- ・クワイやクラッシュアーモンドを加え、特徴のある食感を表現しました。

『夏の定番メニュー』として定着しつつある冷製 Pasta において、
超人気レストラン銀座「ラ・ベットラ」のシェフのこだわりを再現したおすすめメニューを
夏季限定で発売し、夏場の Pasta ソース市場を盛り上げてまいります。

●お問い合わせは、エスビー食品（株）広報ユニット まで●

〒104-0032 東京都中央区八丁堀 1-3-2 八丁堀ハーブテラス

TEL. 03-6810-9790

HP. <http://www.sbfoods.co.jp>