

～巣ごもり生活にカフェ気分を～
累計 100 万食を売り上げた【魚屋がパスタ】シリーズに
次世代の植物肉「ミラクルミート」を使用の
SDGs を意識した冷凍パスタ「海老入りボロネーゼパスタ」
2021年9月15日新登場

食品卸・小売業及び食品加工販売業を行う柳川冷凍食品株式会社（本社：福岡県柳川市、代表取締役社長：藤木尚文）は、本格冷凍パスタ「魚屋がパスタ 海老入りボロネーゼパスタ」を2021年9月15日（水）に新発売します。

【製品概要】

名称：【魚屋が】パスタ 海老入りボロネーゼパスタ

発売日：2021年9月15日

価格：398円より（税別）

サイズ：300g

販売場所：全国の量販店、ネット通販

<https://lin.ee/tfvhRyG>



【特徴】

当社が2019年10月より発売している【魚屋がパスタ】シリーズは、ふんだんに使った魚介類とオリジナルの生パスタ麵を使用し、これまでに累計100万食を売り上げており、自宅で本格的な味が堪能できることで好評をいただいております。このたび【魚屋が】シリーズに「海老入りボロネーゼパスタ」を追加発売することとなりました。

「海老入りボロネーゼパスタ」は次世代の植物肉「ミラクルミート」、エビ、ナス、ブロッコリー、チェリートマトを贅沢に使い、モチモチ麵のフェットチーネに甘くてほんのちよっぴりピリ辛なオリジナルソースを絡め、まろやかで食べ応えのある商品に仕上げました。透明のパッケージを使用しており、リアルな商品が見えることで安心してご購入いただけます。また電子レンジで7分間加熱するだけで、本格的なパスタを味わうことができます。



【次世代の植物肉「ミラクルミート」を使用し SDGs を意識した冷凍パスタ】

DAIZ 株式会社より開発された植物肉「ミラクルミート」は、※1 落合式ハイプレッシャー法にて発芽をさせた大豆を原料とし、旨味成分が増大した栄養価の高い植物肉です。SDGs への取り組みとして、植物由来のたんぱく質に移行することで環境負荷を減らし継続可能な食糧生産を実現します。また畜肉に比べヘルシーな食材です。

※1 落合式ハイプレッシャー法：大豆の発芽の過程における様々な生理現象を環境ストレスとの関係で考察していくなかで発見した新しい栽培法です。



【魚屋がパスタ】シリーズ概要

※すべての商品にフィットチーネパスタ麵を使用しています。

【海鮮アヒージョ風パスタ】

特徴：エビ・イカ・アサリにガーリック・こしょう・ハーブを効かせたアヒージョ風ソースとオリーブオイルを加えた
当社人気 No.1 商品



【あさりたっぷりクリームパスタ】

特徴：あざりとほうれん草・ブロッコリーに、チーズを入れたホワイトソースにブラックペッパーとオリーブオイルを加えた子どもから大人まで人気のある商品

【海鮮トマトパスタ】

特徴：イカ・アサリにトマトとチキンコンソメにガーリックを効かせたコク深いソースをからめ、バジルで香りよく仕上げた人気商品



【海鮮レモンペッパーパスタ】

特徴：エビ・イカ・アサリに、レモンの酸味とペッパーの辛味を効かせたソースと、レモンピール・パセリをトッピングした爽やかな味わい

【汁なし担々麵風旨海鮮パスタ】

米味噌に、にんにく・コチュジャン・豆板醤のコクを加え、ごま油で風味よく仕上げた大豆そぼろ入りのソース



【会社概要】

社名：柳川冷凍食品株式会社

代表：代表取締役 社長 藤木 尚文

本社所在地：福岡県柳川市西蒲池 1028 番地

本社加工工場：福岡県柳川市西蒲池 1022-7

URL：<http://www.yanarei.co.jp/>

設立年：昭和 47 年 10 月

資本金：10,000,000 円

従業員数：社員 60 名 パート 40 名

事業内容：食品卸・小売業及び食品加工販売業



●会社 HP QRコード●



●LINE お友達 QRコード●



本リリースに関するお問い合わせ先

柳川冷凍食品株式会社

TEL：0944-73-1124 FAX：0944-73-1877

釜 綾（かま りょう） 携帯：080-3707-8164

E-mail：r-kama@yanarei.co.jp