

累計 150 万食を売上げた【魚屋がパスタ】の
お手軽・本格！アレンジレシピ
～海鮮からすみパスタ～

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、2019 年 10 月に発売を開始した海鮮パスタシリーズが累計 150 万食を突破しました。

今回は人気 NO.1 商品【魚屋がパスタ 海鮮アヒージョ風パスタ】を本格アレンジしたレシピを紹介いたします。

【魚屋がパスタシリーズ 製品概要】

- ①海鮮アヒージョ風パスタ ②海鮮レモンペッパーパスタ
③海鮮トマトパスタ ④アサリたっぷりクリームパスタ
⑤汁なし担々麺風海鮮パスタ ⑥海老入りボロネーゼパスタ

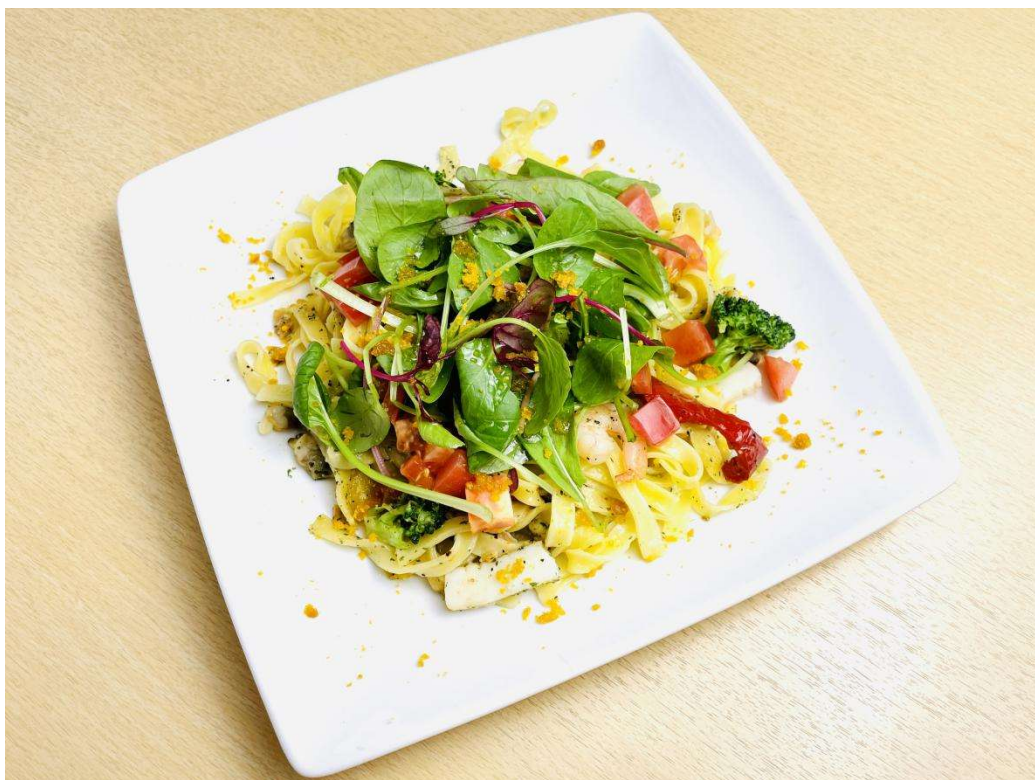
- 発売日：2019 年 10 月 1 日
- 価格：430 円～ ●サイズ：300～350g
- 販売場所：全国の量販店、LINE 通販

【特徴】

1. オリジナル生パスタ麺使用(フィットチーネ)のためモチモチの触感
2. 簡単調理（電子レンジ約 7 分）
3. 透明のパッケージによりリアルな商品が見え、安心



【海アヒージョ風パスタのアレンジレシピ～海鮮からすみパスタ】



【材料】

- ①海鮮アヒージョ風パスタ …… 1 パック
- ②ベビーリーフ …… 20g
- ③トマト …… 40g
- ④からすみ …… 4g
- ⑤オリーブオイル ……10g

【作り方】

- ①ベビーリーフは水洗いし、ざるで水けを切る。
- ②トマトは 5mm 角に切り、からすみはほぐしておく。
- ③海鮮アヒージョ風パスタは温め、味のむらがでないよう混ぜ合わせる。
- ④皿に③を盛り、中央にベビーリーフを盛る。そのまわりにトマトを散らす。
- ⑤全体にからすみを散らし、オリーブオイルを回しかけ完成。

【調理ポイント】

- ・パスタはしっかり温めてからかき混ぜ、味を均一にしてください。
- ・ベビーリーフの水は、しっかり切って使用してください。
- ・お好みでからすみを魚卵（とびっこやいくらなど）に変えても美味しいです。

【コンセプト】

海鮮アヒージョ風パスタの味を活かしつつ、ベビーリーフ、トマトでさっぱり感をプラス。生野菜のみずみずしさと、トマトの酸味が海鮮アヒージョ風パスタの濃厚さと相性抜群です。からすみの風味が海鮮の旨味をさらに濃厚にし、特別感を演出しました。

【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
URL： <http://www.yanarei.co.jp/>

●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 加工製品販売課 課長 釜 綾(かま りょう)
TEL : 0944-73-1124 FAX : 0944-73-1877
携帯 : 080-3707-8164 E-mail : r-kama@yanarei.co.jp