

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
～海鮮パスタのお好み焼き～

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

【海鮮アヒージョ風パスタのアレンジレシピ～海鮮パスタのお好み焼き】



【材料】

- ①海鮮アヒージョ風パスタ … 150g (1/2 パック)
- ②小ねぎ … 2g
- ③鰹節 … 2g
- ④お好み焼きソース … 15g
- ⑤マヨネーズ … 15g
- ⑥サラダ油(炒め油) … 適量
- [A] ・小麦粉 … 50g
 - ・水 … 50g
 - ・卵 … 110g (2 個)
 - ・キャベツ … 50g
 - ・長いも … 50g

【作り方】

- ①キャベツは千切りにし、小ねぎは小口切りにする、長いもはすりおろす。
- ②ボウルに A の材料を全て入れ、混ぜ合わせる。
- ③海鮮アヒージョ風パスタを温め、2cm 位にカットする。
- ④②に③を入れ、混ぜ合わせる。
- ⑤フライパンにサラダ油をひき、④を全て流し入れ焼く。(弱火)
- ⑥表面にプツプツとした気泡が出てきたら蓋をして 5～8 分焼く。(弱火)
- ⑦ひっくり返し、さらに 3～5 分蓋をして焼く。(弱火)
- ⑧蓋を外し中火にして香ばしさをつける。
- ⑨皿に⑧を盛り、お好み焼きソース、マヨネーズを塗る。仕上げに小ねぎ、鰹節をトッピングし完成。

【調理ポイント】

- ・こげない様に焼くときの火力は調整してください。
- ・お好みでお好み焼きソース、マヨネーズの量を加減してください。

【コンセプト】

洋風の海鮮アヒージョ風パスタを使い、お好み焼きに和風アレンジしました。カットしたパスタを入れることで、フィットチーネのもちもちの食感が楽しめ、かつ長芋でふわふわに！パスタとは思えないアレンジレシピに仕上げました。

居酒屋の一品料理や宴会、カラオケ等などのコースメニューにおすすめなインパクトのある一品です。



【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