

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
～フライドオニオンと小海老の海鮮トマトパスタ～

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。

今回は人気商品【魚屋がパスタ 海鮮トマトパスタ】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



【海鮮トマトパスタのアレンジレシピ～フライドオニオンと小海老の海鮮トマトパスタ】



【材料】

- ① 【魚屋がパスタ】 海鮮トマトパスタ … 1 パック
- ② 小海老（煮干しアミエビ） … 4g
- ③ フライドオニオン … 4～5g
- ④ 塩昆布 … 4g
- ⑤ イタリアンパセリ … 適量
- ⑥ 味塩こしょう(ダイショー) … お好み

【作り方】

- ① 小海老(煮干しアミエビ)は弱火で乾煎りする。
 - ② 海鮮トマトパスタは温めたら、ボウルに移し塩昆布を入れて絡める。
 - ③ 皿に②を盛り、①を全体に振りかける。
 - ④ 中央にフライドオニオンを乗せ、イタリアンパセリを飾り完成。
- ※ダイショーの味塩こしょうをお好みで絡めて、スパイシーさと旨味をアップ。



【調理ポイント】

- ・しっかりレンジで熱々にしてください。（麺の箸通りをよくするためと、塩昆布をからめた際に味がよく馴染むためです。）
- ・小海老は乾煎りする際に焦がさないように気を付けてください。

【コンセプト】

製品の味を生かし、シェフいらずかつ、長期保存可能な食材で構成してみました。
シチュエーションを選ばず、ビジネスホテルからカラオケ屋まで幅広く提供できるレシピです。
塩昆布、小海老、フライドオニオンで「和」のテイストと食感のアクセントが、フェトチーネのモチモチ感にプラスされます。
ザクザクした小海老、フライドオニオンがハーモニーを奏でて、噛むほどに心を満たしてくれる一品です。

【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