

～時短でらくらく、カフェ気分～

累計 350 万食を売り上げた【魚屋がパスタ】シリーズに
「海鮮と博多明太子のクリームパスタ」と「海鮮スパイスカレーパスタ」が
2023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 海鮮と博多明太子のクリームパスタ」と「魚屋がパスタ 海鮮スパイスカレーパスタ」を2023年9月15日(金)に同時発売いたします。

【商品概要①】



- 名称：海鮮と博多明太子のクリームパスタ
- キャッチフレーズ：ピリッと釜上げ明太
- 発売日：2023年9月15日
- 価格：500円より（税別）
- サイズ：280g

【特徴】

ピリッとした釜茹で明太子の濃厚な旨みと海鮮の鮮やかな風味が絶妙に調和した海鮮と博多明太子のクリームパスタ、一口食べれば虜になる逸品です。新鮮なイカ、ムキエビ、あさり、そしてブロッコリーの彩りが麺に絡み、フェットチーネのもちもちとした食感とともに口いっぱい広がります。当店自慢の博多明太子は、釜茹でされた明太子を贅沢に使用し、ホワイトソースとエキストラバージンオリーブオイルで作上げたチーズ風味のクリームソースと絶妙に絡み合います。さらに、チキンブイヨンの旨味、ブラックペッパーのピリッとしたアクセント、塩の適度な調整がされ、奥深い味わいを演出しています。



明太クリームパスタは、贅沢で満足感のある一品です。ご家庭で手軽に楽しめる生パスタのフェットチーネと、豪華な具材のハーモニが、特別な食事のひと時を演出します。食卓に華やかさを添え、大切な人との特別な時間をより特別なものにします。是非、明太クリームパスタの贅沢な味わいをお楽しみください。

【商品概要②】



- 名称：海鮮スパイスカレーパスタ
- キャッチフレーズ：鯛だしと15種類のスパイス
- 発売日：2023年9月15日
- 価格：500円より（税別）
- サイズ：280g

【特徴】

このシーフードカレーパスタは、エキゾチックなアジアの風味をお楽しみいただける一品です。豪華な海の幸がたっぷりの海鮮パスタに、インパクトのあるマイルドトマトカレーソースが贅沢に絡み合います。イカやムキエビのぷりぷり食感、揚げナスの香ばしさ、アサリの旨味、ブロッコリーの爽やかさが味わいに深みとバランスを与えます。完熟イタリアントマトと長崎県産の鯛だしの旨みと香りを加え15種類のスパイスをブレンドした海鮮スパイスカレーパスタ粉は、程よい辛さと深みのある味わいをもたらす、ヨーグルトパウダーとはちみつパウダーがマイルドな口当たりを演出します。スペイン産エキストラバージンオリーブオイルの風味が全体を引き立て、より豊かな味わいを演出します。

海鮮マイルドトマトカレーパスタは、海とスパイスの融合が生み出す絶妙な調和をお楽しみいただける逸品です。贅沢な食事の瞬間を特別なものにし、新たな味の旅へと誘います。ぜひ、この特別なパスタの魅力に身をゆだねてください。

柳川冷凍食品株式会社

鯛だしと15種類のスパイスを使用!

モチモチ麺「生パスタ麺」

海鮮スパイスカレーパスタ

完熟イタリアントマトたっぷり

完熟イタリアントマトと長崎県産の鯛だしの旨みと香りを加え15種類のスパイスをブレンドした海鮮スパイスカレーパスタ

調理方法

- 1 右下を1cm程カット
- 2 お皿に乗せる
- 3 電子レンジ500W 約7分で出来上がり

Sea Food Curry pasta

【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】

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】

あさりとほうれん草・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】

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。

【海老入りボロネーゼパスタ】

仔牛のだしの旨みが効いたフォン・ド・ヴォーにソテーオニオン・ローストオニオンの甘みを加え赤ワインで風味良く仕上げた濃く深い味のボロネーゼソース。具材には話題の植物肉を使用。



【鯛だし海鮮ちゃんぽん】

長崎県産の鯛のアラから抽出したエキスを使用した、コクとうま味が自慢のスープ。エビ、イカ、アサリの3種類のシーフードを贅沢に入れ、国産のキャベツと紅白蒲鉾、キヌサヤを混ぜ合わせ彩り良く仕上げた。麺はブレンドした小麦粉を使用し、ソフトな食感の中にもコシが感じられる。 ※鍋で4分加熱

【販売場所】 ①全国の量販店

②柳川冷凍食品本社敷地内直売所【福岡県柳川市西蒲池 1028 番地】

③LINE 通販（お友達でご購入可能）【<https://page.line.me/811jnxyi>】 LINE QRコード



【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