



猛暑日に食べたい“旨辛”と“旨冷”

夏バテ防止にしっかり食べて体カつけよう！
 全国のラパウザでHOT&COOLメニュー期間限定販売

2019年6月18日（火）～9月16日（月）

コロワイドグループの株式会社レインズインターナショナル/CWカンパニー（本社：神奈川県横浜市代表取締役 高橋 尚也）が運営する「ラパウザ」は、2019年6月18日（火）より、唐辛子を使用したやみつき「旨辛パスタ」とひんやり「冷製パスタ」を期間限定で販売開始します。



【HOT】
 茄子と挽肉の“旨辛”パスタ（760円税込）



【COOL】
 海老とアボカドの冷製明太クリーム（960円税込）

夏に食べたくなるHOT & COOL

2019年の夏の気温はほぼ平年並みと気象庁から予想されており、昨年と比べると過ごしやすいと言われているものの、年々気温が上昇してきているので油断は禁物。

ラパウザが提案するHOT & COOLメニューは、食欲が落ちがちな夏に食べたいもので人気の、旨辛いパスタとひんやり冷たいパスタをご用意しております。辛いものを食べると汗をかきつつ代謝が高まり、爽快感を得られます。また、女性に人気の海老やアボカドを使用したさっぱり冷たいパスタは暑い夏でもつるつるといただけます。食後やカフェタイムにぴったりな南国フルーツのマンゴーを使用したスノーソフトとパフェもご用意しております。是非、暑い夏はラパウザのHOT & COOLパスタや、ひんやりマンゴースイーツで涼しんでみてはいかがでしょうか。

実施期間：2019年6月18日（火）～2019年9月16日（月）

※食材の 入荷状況により、実施期間は変更になる場合がございます。

販売店舗：全国の「ラパウザ」

【取材・掲載に関するお問い合わせ】

株式会社レインズインターナショナル/CWカンパニー (<https://www.cw-company.jp/>)

横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 藤原・亀田 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp TEL: 045-274-5984 携帯: 080-4103-5458 (藤原)

季節の“HOT & COOL”パスタのご紹介

■ 茄子と挽肉の“旨辛”パスタ (760円税込)



ペペロンチーノをアレンジしたトマトソースパスタに、香ばしい唐辛子スナック(チョウンマ)をトッピングしたみつつきパスタ。具材には夏野菜の茄子を使用。

～夏バテに良いといわれている食材を使用～

＜茄子＞身体の熱を逃がす働きのある「カリウム」が豊富に含まれます。

＜豚肉＞豚肉は、肉類の中でもたんぱく質、ビタミンB1が豊富に含まれております。

■ 茄子と挽肉の“激辛”パスタ (860円税込)



旨辛では物足りない方におすすめ。

ギネスブックで世界一辛い唐辛子と認定されたことのある「ブートジョロキア」を使用した青いラベルの「サドンデスソース」を使用。

茄子と挽肉の”旨辛”パスタに、サドンデスソースとオリジナル激辛ラー油ダレを加えて激辛に。

■ 海老とアボカドの冷製明太クリーム (960円税込)



ひんやり明太クリームの冷製パスタは、ごろごろ入った海老とアボカドの食感をお楽しみいただけます。

～夏バテに良いといわれている食材を使用～

＜アボカド＞森のバターとも言われるアボカドは、ギネスブックで“世界一栄養価が高いフルーツ”として認定された驚異の健康パワー。

ビタミンB群・C・E、カリウムや葉酸などが豊富。

※ 日本食品標準成分表2015年版(七訂)引用

■ 6月18日より、期間限定“季節のパスタ”がプレミアム食べ放題に含まれます。

沢山食べて体力をつけましょう！

【プレミアム食べ放題】お料理49品(ドリンクバー付き) お一人様2,600円税込、小学生のお子様1,300円税込

【季節のパスタ】茄子と挽肉の”旨辛”パスタ、茄子と挽肉の”激辛”パスタ、海老とアボカドの冷製明太クリーム

【食べ放題実施店舗】※関東・関西店舗のみ

(関東) アクアシティお台場店/自由が丘店/新宿伊勢丹前店/阿佐ヶ谷店/高田馬場店/吉祥寺ダイヤ街店/
八王子店/町田駅前店/川崎モアーズ店/若葉台店/横浜三栄ビル店/横浜北幸店/大和店/
ピナウォーク海老名店/辻堂駅前店/松戸店

(関西) あべのルシアス店/心斎橋店/茶屋町店

【取材・掲載に関するお問い合わせ】

株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー (<https://www.cw-company.jp/>)

横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 藤原・亀田 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp TEL: 045-274-5984 携帯: 080-4103-5458(藤原)

トロピカルマンゴースイーツのご紹介

■トロピカルマンゴースノーソフト（530円税込）



カキ氷とソフトアイスを同時に楽しめる、暑い夏にぴったりなスイーツ。

■トロピカルマンゴーパフェ（630円税込）



パンナコッタやスポンジの上にソフトアイスがのったプチ贅沢パフェ。

“13店舗限定販売”イタリアンパネチキのご紹介

【販売店舗】

汐留店/青山一丁目店/大崎店/新宿西口パレットビル店/新宿NSビル店/仙川店/南大沢店/
アトレ川崎店/フレルさぎ沼店/青葉台東急スクエア店/馬車道店/みなとみらい店/上大岡ミオカ店



■イタリアンパネチキ（690円税込）

パネチキンとは、韓国発祥のチーズ料理です。
“パネ”というのは韓国語でバゲットという意味。バゲットの器にたっぷりに入ったチーズを、“チキン”（唐揚げ）に絡めながら食べる料理です。
オレガノの入ったトマトソースを添えてイタリアン風アレンジしました。チーズがのびる、映えメニューです。

※価格は全て税込表示です。
※写真はイメージです。

ラパウザ 概要

業態名 : ラパウザ
業態説明 : 「ラパウザ」とはイタリア語で休み時間のこと。ほっと一息つきたいときに気軽に入れるイタリアンレストランです。パスタは、厳選された乾麺を使用し、自慢のピッツァは高温窯で焼き上げ、上質なパスタ、チーズにオリーブオイル、イタリア産トマトを使ったソースなど本場イタリアの味をリーズナブルにご堪能いただけます。
店舗数 : 全36店舗（東京・神奈川・千葉・埼玉・大阪・宮城・北海道）
URL : <http://www.lapausa.jp/>

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社レインズ・インターナショナル/CWカンパニー (<https://www.cw-company.jp/>)

横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 藤原・亀田

E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp

TEL: 045-274-5984 携帯: 080-4103-5458 (藤原)