

～『ゆであげパスタ&ピザ ラ・パウザ』～
大人気のピザがふっくらモチモチ食感が特長のプチリッチなナポリ生地に進化！

本格“ナポリピザ”提供開始

2013年6月10日（月）全店舗にて

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社コロワイド東日本（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：五十嵐茂樹）は、『ゆであげパスタ&ピザ ラ・パウザ』全店舗にて、2013年6月10日（月）より「ナポリピザ」の提供を開始いたします。

今までのクリスピータイプから、ふっくらモチモチの食感が特長の「ナポリ生地」に生地を変更。上質小麦を使い、独自のブレンドで練りこんだ生地を、一枚一枚丁寧に伸ばし焼き上げます。粉の風味までしっかりと味わうことができるフチの部分が特長の、本格的なピザ生地をご提供いたします。

<『ゆであげパスタ&ピザ ラ・パウザ』 ナポリピザ 概要>

- 開始日 : 2013年6月10日（月）～
（上大岡ミオカ店、吉祥寺ダイヤ街店、町田駅前店、神楽坂店のみ5月14日（火）～）
- 実施店舗 : 関東・関西全店舗
- メニュー一例 :

今までのクリスピータイプから本格ナポリ生地に進化いたしました！
 ふっくらモチモチの食感を是非ご賞味ください。



【マルゲリータ】	619円
【イタリアンサラミ】	514円
【照り焼きチキン】	619円
【茄子とピリ辛チョリソーのミート】	724円
【4種チーズ】	724円
【海老のジェノベーゼ】	829円

《6/10より関東全店舗にてテイクアウトスタート！》
 ご家庭で本格ナポリピザがお楽しみいただけます



各店舗でお試しチケット配布！
 6/30まで100円引きでお試しいただけます

※関東店舗限定となります。
 ※数量限定、無くなり次第終了となります。

<イタリアンレストラン ラ・パウザ>

「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。ピスタは乾麺と生麺の2種類が楽しめ、手作りのピッツァは店舗で生地から伸ばし、高温窯で焼き上げ、イタリアの味を楽しめます。上質なパスタ、厳選されたチーズにオリーブオイル、イタリア直輸入のトマトを使ったソースなど、本場の素材を味わえます。パーティーコースは、食べ飲み放題もあり、リーズナブルな価格でお気軽にご利用いただけます。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～
 株式会社コロワイド 広報担当：稲葉

TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

～本件に関する報道関係者さまからのお問い合わせ先～
 コロワイドPR事務局（イニシャル内） 担当：宮田・永野・牧野

TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075

■ポスターイメージ

ラパウザの PIZZAが リニューアル



ふっくら
もちもち
ラパウザの
新・ピッツァ

マルゲリータ ¥590 (税別¥619)

美味しさの秘密はここ、フチ部分にあります!ふっくらもちもちとして粉の風味までしっかり味わえます。



La Pausa