

～『ゆであげパスタ&amp;ピザ ラ・パウザ』～

身体を芯から温めよう！生姜や豆乳を使ったメニューが登場

# 『カラダぽかぽかフェア』開催

2014年1月15日（水）より順次スタート

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：小柳直之）と株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：小澤俊治）は、『ゆであげパスタ&ピザ ラ・パウザ』にて2014年1月15日（水）より順次、“カラダぽかぽかフェア”を開催いたします。

本フェアでは血行促進効果があるとされる生姜やイソフラボンを多く含む豆乳を使用したメニューを提供し、身体を芯から温めて体調を整える手助けをいたします。

今年は例年より寒気の影響が強く、気温が低くなると予測されています。これからの時期に向け『ゆであげパスタ&ピザ ラ・パウザ』では、**食材で身体を温める健康法も提案してまいります。**

## <ラ・パウザ『カラダぽかぽかフェア』概要>

■開催期間：【関東】2014年1月15日（水）～ 【東北】 2014年1月21日（火）～  
 【関西】2014年1月22日（水）～ 【北海道】2014年1月21日（火）～

■実施店舗：「ゆであげパスタ&ピザ ラ・パウザ」全店舗 ※店舗によりメニューが異なります。

■メニュー：

※全て税抜表記となります。



生姜入り  
蕪（かぶ）とサーモンの  
豆乳スープパスタ

780円

（青山店・川口店・吉祥寺  
店・さぎ沼店を除く）



豆乳入り  
海老とポテトのグラタンピザ

780円

（関西全店・青山店・川口店  
吉祥寺・さぎ沼店を除く）



生姜入り  
鶏と摘菜（つまみな）の  
豆乳リゾット

680円

（青山・川口・吉祥寺・  
さぎ沼店のみ）



とろ〜りあったか  
チーズフォンデュ

（2〜3人前、パンのお替り無料）

980円

### ～生姜～

生姜は古くから食材・生薬として、日本でも利用されてきました。温めて摂取すると、血行促進効果により身体をポカポカ温めてくれます。独特の辛みと香りをお楽しみください。

### ～豆乳～

豆乳の成分である「イソフラボン」は、女性ホルモン（エストロゲン）に似た構造をしています。女性特有の症状を改善させる効果があるとされています。

～本件に関するお問い合わせ先～

株式会社コロワイド東日本 広報担当：稲葉  
 TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977