

～『ゆであげパスタ&焼き上げピザ ラ・パウザ』～

小学生以下限定の職業体験！自分で作って食べられる 期間限定『キッズ★ピッツア』提供

2014年8月1日（金）より 毎週月～金の14:00～

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：四方田豊）は、『ゆであげパスタ&焼き上げピザ ラ・パウザ』の13店舗にて2014年8月1日（金）より小学生以下のお子様限定で“キッズ★ピッツア”の提供を開始いたします。

本商品をご注文いただくと、まずピザ生地とトマトソース・具材をお持ちいたします。その後、各自で自由に盛り付けしていただいたものを焼いてテーブルにお持ちいたします。

職業体験や食育体験として、そしてお子様の夏休みの思い出作りとしても、ぜひご利用ください。

＜ラ・パウザ『キッズ★ピッツア』概要＞

■開始日：2014年8月1日（金）～

■提供日時：月～金曜日の14時から

■実施店舗：「ゆであげパスタ&焼き上げピザ ラ・パウザ」関東13店舗
 ー自由が丘店、青葉台東急スクエア店、フレルさぎ沼店、大和店、
 ビナウォーク海老名店、吉祥寺ダイヤ街店、仙川店、南大沢店、
 藤沢店、湘南台店、辻堂駅前店、平塚店、上大岡ミオカ店

■商品価格・作り方：



【キッズ★ピッツア（デザート付き）】

380円（税抜）

※小学生以下のお子様限定



～ピッツアの作り方～

- ①ピザ生地にトマトソースを塗ります。
- ②チーズをまんべんなく散らします。
- ③好きな具材をのせます。
- ④店員を呼んでください。
- ⑤店員が焼いて持ってきます。

一息つきたいときに気軽にに入れるイタリアンレストラン

「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、自慢のピッツアは高温窯で焼き上げ、イタリアの味を楽しめます。上質なパスタ、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、リーズナブルな価格でお気軽にご利用いただけます。ランチで手軽に、ディナーでお腹いっぱい、ラパウザで気軽にイタリアンをお楽しみくださいませ。

～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