

報道関係者各位
プレスリリース



2018 年 7 月 2 日
株式会社コロワイド MD
株式会社アトム

新感覚の夏グルメ「かき氷パスタ」誕生！？

キンキンに冷た〜い「フレーバーかき氷」をトッピングした

4 種の「“極”冷製パスタ」を「ラ・パウザ」全店で 7 月 2 日より順次販売！



コロワイドグループの株式会社コロワイド MD が運営するイタリアンレストラン『ラ・パウザ』全店で、フレーバーかき氷をトッピングした「“極”冷製パスタシリーズ」（全 4 種） 各 659 円（税込）を 7 月 2 日より、順次販売致します。

夏といえば冷たいもの。『ラ・パウザ』では、冷製パスタとかき氷をコラボさせ、冷たさと美味しさを極めた「“極”冷製パスタ」を販売します。写真映え間違い無しのシャリシャリかき氷には、それぞれの冷製パスタに合う独自製法のフレーバー氷（味付きの氷）を使用。直ぐに解けてしまわないように、ゼラチンで軽く固めた氷を使用している為、急いで食べなくても大丈夫！口の中でフワリと溶ける食感を楽しめます。更に楕円形のパスタ「リングイネ」を使用し、「もちもちっ」とした食感にもこだわりました。暑さが厳しくなるこれからの季節、『ラ・パウザ』のひんやり冷たい「“極”冷製パスタ」はいかがですか？

【「極」冷製パスタ」商品概要】各659円（税込）

全四種を期間限定でシリーズ展開していきます。

夏の始まりから終わりまで、それぞれおすすめの商品をご用意。

この価格でこの美味しさは驚きです。

【第一弾】7月2日（月）～7月16日（月）

～バジルかき氷をかける～ トマトとモッツアレラチーズのトマトソース

王道パスタの上に、バジルかき氷をトッピング。

爽やかなトマトの酸味とバジルのフレーバーが広がる、本格冷製パスタです。



【第二弾】7月17日（火）～7月31日（火）

～トマトかき氷をかける～ RED HOT アラビアータ

唐辛子の効いた冷製アラビアータの上に、トマトかき氷をトッピング。

唐辛子スナックを振りかけて、刺激的な辛みに旨みをプラスしました。

見た目は赤一色！夏はやっぱり辛いもの、冷製ピリ辛パスタです。



【第三弾】 8月1日（水）～8月15日（水）

～コンソメかき氷をかける～ 海老と夏野菜のトムヤムロツソ with パクチー
トムヤムのエスニックパスタの上に、コンソメかき氷をトッピング。
爽快でありながらもスパイシーな味わいは、本格的なエスニックそのもの。
別盛りのパクチーで味の変化も楽しめます。



【第四弾】 8月16日（木）～8月31日（金）

～ハーブかき氷をかける～ スモークサーモンとアボカドクリーム
アボカドクリームパスタの上にハーブかき氷をトッピング。
濃厚アボカドクリームと、サーモンの塩味と、ハーブのさっぱりが絶妙なパスタ。
夏の終わりに食べたいグルメ系パスタです。



【あたたかいスープ】 セット各+99円（税込）

（単品 各199円（税込））

セットでオトク！冷たいパスタと一緒に温かいスープの組み合わせは最高です。

- ・コーンポタージュスープ
- ・ミネストローネスープ

【実施店舗】

イタリアンレストラン『ラ・パウザ』 全 41 店舗
(東京・神奈川・千葉・埼玉・大阪・兵庫・宮城・秋田・北海道)

【業態情報】

業態名 : ラ・パウザ

業態概要: 「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 41 店舗 (東京・神奈川・千葉・埼玉・大阪・兵庫・秋田・宮城・北海道)

【会社概要】

商号 : 株式会社コロワイド MD

代表者 : 代表取締役社長 蔵人 賢樹

所在地 : 〒220-8112

神奈川県横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F

設立 : 2004 年 10 月

事業内容: 居酒屋、和食およびイタリア料理を中心とした飲食店チェーン

資本金 : 10 百万円

URL : <http://www.colowide.co.jp/md/>

～本件に関するお問い合わせ先～

コロワイド MD 商品マーケティング部 藤原・亀田

TEL 045-274-5971 FAX 045-274-5977

MAIL sales_promotion@colowide.co.jp

