

ファミリーマート 「本格食感の生パスタ2種類発売」

ファミリーマートは生パスタのラインナップを刷新し、生パスタならではのモチットした本格食感が特長の「生パスタ（リガトーニ）グリル野菜のトマトソース」など2種類の商品を、10月18日（火）から全国のファミリーマートにて順次発売する。＊北海道・沖縄県除く

今回発売する商品では、寒くなる時期が増えてく

る濃厚な味のソースとのバランスが最適な、しっかりと噛みごたえのある食感の生パスタを開発した。各商品ごとに麺の粉の配合を変え、ソースと絡めて食べた際にしっかりと満足できる味わいを追求。常時2アイテムを品揃えし、今後も新商品を展開していく。

【美味しさのポイント】

①麺の硬さとコシ

麺とソースを絡めた際の食感を追求し、商品ごとに麺の粉の配合を変更。濃厚なソースの味にも負わず、食べごたえ抜群のもちっとコシのある本格食感を実現した。

<2種の生パスタの特長>

「リガトーニ」：表面に筋の入った直径8～15mm前後の筒状のショートパスタ。ソースの絡みを良くするために、表面にすじが入っているのが特長。トマトソース、クリームソース、肉類な

どの比較的重いソースと相性が良い。

「パッパルデッレ」：イタリアのトスカナ州でよく用いられるパスタの一種。幅10～30mm、厚さ1.0mm～2.0mm、長さは20cm～30cmほどの幅広いリボン状のロングパスタ。濃厚なミートソースや脂肪分の高いクリームソースと相性が良い。

②風味の向上

水分を減らし卵の量を増加させることで、麺の風味向上を図った。



【商品名】生パスタ（リガトーニ）グリル野菜のトマトソース

【価格】369円（税抜）

【発売日】10月18日（火）

【内容】麺は押し製法で仕立てたショートパスタを使用。ズッキーニやパプリカなど、彩り豊かな野菜を豚肉と一緒に煮込み、ラタトゥイユ風のソースに仕上げた。



【商品名】生パスタ（パッパルデッレ）牛タンシチュー風

【価格】554円（税抜）

【発売日】10月25日（火）＊中国・四国地方は11月1日（火）

【内容】全粒粉を配合し風味をプラス。硬さともちっと感のバランスを追求した生パスタ。牛タンの希少部位を真空調理で柔らかく仕上げ、赤ワインやマデラ酒を加えたデミグラスソースに濃厚な味わいが特長のホワイトソースを添えた、贅沢感のある商品。

＊数量限定