

レディー・ガガやディカプリオら多くの世界的スターが通う  
 ニューヨークの人気イタリアン「セラフィーナ」  
 日本進出 5 周年記念、家庭用パスタセット 500 袋限定販売  
 NY 本店の手作りジェノベーゼの味を湯煎で手軽に

婚礼施設・レストラン運営の榊ノバレーゼ(本社:東京都中央区、荻野洋基社長、資本金:100 百万円)は、ハリウッドスターらご用達のニューヨークで人気のカジュアルイタリアン「セラフィーナ」の日本進出 5 周年を記念し、パスタ(乾麺)とソースのセット 2 種を詰め合わせた家庭用パスタ・ギフト(税込 2600 円/2 種)を、500 食限定で販売開始します。

「セラフィーナ」が国内で家庭用パスタを販売するのは初めてです。先着 300 食(予約者から順次)にはお店のロゴマークを入れた、スタイリッシュなオリジナルトートバッグ(約 W300xH200xD100mm)付きです。

対象店舗は日本一号店の「セラフィーナニューヨーク 丸の内店」です。販売開始日は 2017 年 6 月 1 日(木)からで、予約は 5 月 19 日(金)から開始します。ご予約・注文ともに、オンラインと電話、店頭で受け付けます。商品の引き渡しは丸の内店の店頭のみです。

セット販売するパスタ 2 種は「浅利のジェノベーゼソース&リングイネパスタ」と「燻製鶏もも肉のクリームソース&タリアテッレパスタ」です。

ジェノベーゼソースのパスタは、NY 本店のオーナーのイチオシメニューです。新鮮なバジルとルッコラを使った手作りのジェノベーゼソースは、まるやかでコクのある、本場の味わいそのままです。平たいリングイネのスパゲティに、ソースの味わいとアサリの豊かな風味が絡まる一品です。

「燻製鶏もも肉のクリームソース&タリアテッレパスタ」は丸の内店のオリジナルパスタです。桜チップで香ばしく燻製調理した鶏肉をオーブンで火入れし具材にするとともに、燻製の香りのする肉汁をソースに使います。濃厚なクリームソースの味わいと薫り高い燻製の風味が特長です。パスタはイタリア北部の幅約 8mm の太いもの選んでいます。クリームの濃厚さと薫香に負けない相性の良さをお楽しみいただきます。世界 7 カ国に 29 店舗あるセラフィーナの中でも、この店でしか食べることのできない味を、ご家庭にお持ち帰りいただきます。



双方ともに“超簡単”に作れるように工夫しました。パスタの茹で加減に合わせて、ソースが入ったパウチ状の袋を湯煎するだけです。パスタにソースをかければ出来上がり。NYの人気店の味が手軽に楽しめます。

いずれも先着 300 食には、セラフィーナニューヨーク丸の内店オリジナルのトートバッグが付きます。



### トム・クルーズやマドンナも通うセラフィーナについて…

セラフィーナはニューヨーク 11 店舗を中心に世界 7 カ国 29 店舗を有するレストランで、NY ではレディー・ガガやトム・クルーズ、レオナルド・ディカプリオ、マドンナほか世界を代表するスターらが通うレストランとして有名です。日本では当社が東京(丸の内店)と埼玉、愛媛で 3 店舗運営しています。

セラフィーナはパスタとともにピザも名物です。特注のピザ窯で焼き上げる、直径 32cm 厚さ 6.4mm の大型ピザは、薄くてサクサクとした触感が絶妙です。パスタやピザとともに、イタリア北部の料理をベースにした一品を数多く提供しています。

セット内容	「浅利のジェノベーゼソース&リングイネパスタ」と「燻製鶏もも肉のクリームソース&タリアテッレパスタ」		
販売期間	2017年6月1日(木)～	販売価格	税込 2600 円
限定数	500 セットがなくなり次第終了、先着 300 食は特製トートバッグ付き		
予約場所	ホームページ( <a href="http://www.serafina.asia/marunouchi/">http://www.serafina.asia/marunouchi/</a> )、店舗電話 03-6853-8990、丸の内店店頭		
商品受取	「セラフィーナニューヨーク 丸の内店」のみで商品をお受け取りいただけます ※郵送不可 〒100-0005 東京都千代田区丸の内 1-1-1 パレスビル B1F [tel] 03-6853-8990 東京メトロ・都営地下鉄「大手町駅」から徒歩 2 分、JR「東京駅」丸の内北口から徒歩 8 分		
—	浅利のジェノベーゼソース&リングイネパスタ	燻製鶏もも肉のクリームソース&タリアテッレパスタ	
分量	1 人分	1 人分	
ソース	110g	170g	
パスタ	80g	50g	
賞味期限	ソース) 製造から 1 年 パスタ) 2019 年 1 月 15 日	ソース) 製造から 1 年 パスタ) 2018 年 12 月 8 日	
作り方	湯 1L に塩 10g とパスタを入れ 8 分茹でる。 仕上がりに合わせてソースを 3～4 分間湯煎。パスタにソースをかけるだけで完成	湯 2L に塩 20g とパスタを入れ 8 分茹でる。仕上がりに合わせてソースを 7～8 分間湯煎。パスタにソースをかけるだけで完成	

本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当: 松井 TEL.03-5524-2299 E-mail: t-matsui@novarese.co.jp