

**「焼き」の工程をプラスして、こんがり部分ともちもち食感が楽しめる
西友、焼パスタ（クリーム&ボロネーゼ）を新発売
パスタの新ジャンルが登場**

合同会社西友では、10月8日（木）※より、生パスタを使用した「焼パスタ（クリーム&ボロネーゼ）」（450円・税抜）を、関東、長野、関西、東海エリアの244店舗で発売します。



焼パスタ（クリーム&ボロネーゼ）
（450円・税抜）

近年、専門店の登場や一般の方がさまざまな自家製レシピを創作するなど、「焼パスタ」はパスタの新たなカテゴリーとして定着しつつあります。こうしたなか、西友の100%子会社で惣菜の開発・製造・販売を手がける株式会社若菜では、女性客をメインターゲットに「焼パスタ」を初めて開発しました。このたび発売する「焼パスタ（クリーム&ボロネーゼ）」では、真空パスタ麺を使用。麺に気泡がないため、最後までもちもちとした食感を楽しめます。濃厚なソースに合い、焼成することでこんがりした食感も楽しめる「焼パスタ」は、ぜひパスタ好きの方に味わっていただきたい一品です。

※関西・東海エリアは10月15日（木）より発売予定

【商品特長】

●4層仕立て

生パスタの上に、濃厚に仕立てたクリームソースとボロネーゼソースを重ね、上からチーズをトッピング。更に、オーブンで焼くことで、こんがり部分ともちもち部分の両方の食感が楽しめます。

●出来たて食感の麺

麺に気泡がない「真空麺」を使用。いつでも出来たてのもちもち食感。

【株式会社若菜概要】

本社所在地：埼玉県川越市下赤坂 1795-1

創業：1975年

株主：合同会社 西友 100%

代表者：代表取締役社長 中村 真紀

事業内容：惣菜商品の製造・販売

店舗数：西友店内 340店/西友全店舗数 346店舗

工場所在地：9ヶ所－北海道、宮城、埼玉（川越・加須）、千葉、岐阜、京都、福岡（福岡・広川）