



プレスリリース
報道関係者各位

2023年10月24日(火)

株式会社プロントコーポレーション

**自動調理ロボット導入の「エビノスパゲッティ」から個性溢れる限定「生 pasta」が新登場！
限りなく「生食感」の牛トロ使用「牛トロの焦がし醤油バター」など3品を10月24日より販売開始**

株式会社プロントコーポレーション（本社：東京都港区、代表取締役社長：杉山和弘）は、10月24日（火）より世界初の pasta 自動調理ロボット「P-Robo」導入の「エビノスパゲッティ」にて、限りなく生食感の牛トロやニンニクをふんだんに使用した pasta、激辛アラビータなどの個性溢れる限定「生 pasta」3品を販売開始いたします。



“限りなく「生食感」牛トロの焦がし醤油バター”

1,760円

限りなく生に近い食感の牛トロを贅沢に使用した特別感のあるスペシャル pasta。卵黄と横に添えた山わさびをつけながらお召し上がりいただくことで、味の変化もお楽しみいただけます。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション Mail: kouhou@pronto.co.jp



“伏見唐辛子とサルシッチャ 激辛アラビータ” 1,430円

京都府産の伏見唐辛子とハーブの効いたサルシッチャを加え、激辛のアラビータに仕上げました。ソースに混ぜ合わせた唐辛子、トッピングのフライド唐辛子、ガーリックの効いた唐辛子パウダーの3段階辛味が、単に辛いだけではない、複雑な辛味と旨味を演出しています。



“直火焼きチャーシューのニンニクマシマシ” 1,100円

細かくカットした直火焼きチャーシューの甘辛い風味に、こってりとしたガーリックの旨味、高菜の塩気が良いアクセントに。パンチのあるボリューム満点の逸品です。

※表示価格は全て税込価格(10%)です。店内飲食とテイクアウトでは適用税率が異なります。

今後もエビノスパゲッティは、スパゲッティを中心としたお食事を提供するスパゲッティ専門店として展開してまいります。

■エビノスパゲッティ

「エビノスパゲッティ」は、プロントコーポレーションの展開型新業態。お食事だけでも、お酒だけでも楽しめるスパゲッティ屋です。世界初^{※1}の pasta 自動調理ロボット「P-Robo」を搭載することで、1食あたり約45秒でスパゲッティを連続調理可能。従来の2倍以上^{※2}の高温調理を実現することで、ソース本来の香りを活かした熱々スパゲッティを提供します。

※1 一連の調理工程（注文、具材供給、調理、洗浄）を自動化している観点で、「世界初」。

※2 通常店舗に導入されているIHが2,000ワット以下であるが、「P-Robot」のIHは約5,000ワットのため。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション Mail: kouhou@pronto.co.jp