

2014年5月22日
 株式会社プロントコーポレーション

～初夏におすすめ 6月の新メニュー～ 6月1日(日)より全国の「カフェ&バー プロント」で 季節の Pasta を販売します。

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:竹村典彦)は、6月1日(日)より全国の「カフェ&バー プロント」(以下、プロント)で季節限定の Pasta を販売いたします。

女子栄養大学 浅尾貴子助教監修によるコラボ Pasta「パストラミビーフとスイスチャードの大葉ソース」は、1皿で1日分の緑黄色野菜 1 が摂れる、“野菜のごちそう Pasta”です。色が綺麗なスイスチャードや、トマト、アスパラを入れ、大葉ソースで味付けをしました。パストラミビーフの胡椒とトマトの酸味がアクセントとなった、彩り鮮やかな Pasta です。もちもちとした食感の生 Pasta タリオリーニと歯ごたえのあるアスパラの異なる食感が楽しめます。

「からすみとドライトマトのペペロンチーノ」は、ガーリックオイルとあさりソースにドライトマト、水菜を加え、味に深みを出しました。トッピングしたからすみの程よい塩気がソースと合い、最後まで飽きずに食べられるペペロンチーノです。

これからもプロントでは、お客様に喜んでいただける商品を展開してまいります。

女子栄養大学「四群点数法」が定める、緑黄色野菜摂取量120g以上(成人1日あたり)の基準による。

浅尾貴子

女子栄養大学助教、管理栄養士。わかりやすく実践しやすい栄養学と美容・健康のアドバイスをもとに、テレビや雑誌などのメディアでも活躍中。主な著書に「あさおたか先生の一生太らない朝ごはん(マキノ出版)」や「美人になる栄養学(メディアファクトリー)」等がある。

6月からの新メニュー

女子栄養大学コラボ Pasta



パストラミビーフとスイスチャードの大葉ソース

790円

初夏にふさわしい、緑黄色野菜を使った、彩りが綺麗な Pasta です。胡椒のきいたパストラミビーフとトマトの酸味がソースによく合います。もちもちとした食感の生 Pasta タリオリーニと野菜が楽しめます。



からすみとドライトマトのペペロンチーノ

890円

ガーリックオイル、オリーブオイルにあさりソースを加え、味に深みを出したペペロンチーノです。水菜とドライトマトを加え、トッピングのからすみの程よい塩気でさっぱりと食べられます。

本件に関するお問い合わせ先

(株)プロントコーポレーション 広報室 担当 廣瀬・杉山

東京都港区港南1丁目8番27号 日新ビル

TEL:03-6718-6523 (部代表) FAX:03-5769-8510 mailto: kouhou@pronto.co.jp

お客様からの問い合わせ先

TEL:03-6718-9671 (プロントコーポレーション代表)お客様相談室 mailto: info@pronto.co.jp