

平成27年2月21日
株式会社 プロントコーポレーション

～第二弾 「パスタ打ち」河村耕作氏 監修のパスタ～

3月1日(水)より全国の「カフェ&バー プロント」で
オリジナル生パスタ『バタートマトソースのタリアテッレ』を販売いたします。

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、3月1日(水)より全国の「カフェ&バー プロント」(以下 プロント)でオリジナル生パスタ『バタートマトソースのタリアテッレ』を発売いたします。

昨年11月、「パスタ打ち」の河村耕作氏監修のもと、従来の生パスタとは異なった食感のショート生パスタを販売し、多くの支持を頂きました。

河村氏は、日本人が慣れ親しんだアルデンテの食感とはまるで違う、あごと舌にストレスを感じない食感を追求しています。今回発売する生パスタは、ポローニャで発祥し、受け継がれている【伝統】や【技術】を折込んだタリアテッレを再現し、エアリーな食感と、薄さにこだわって仕上げました。

パスタのソースは、トマトソースにバターとオレガノを加え日本人好みのコク深い味わいを実現し、サルシッチャやズッキーニを加え、食感豊かに仕上げました。また、DOP認定(*1)のイタリア産24ヶ月熟成のパルミジャーノ・レジャーノをトッピングし、旨みと香りをプラスしました。

今後もプロントでは、素材にこだわった本格的なパスタをお手軽な価格で提供し、お客様に喜ばれる商品を導入してまいります。

(*1)DOP認定・・・イタリアの原産地呼称制度

◆河村 耕作◆

2003年に渡伊。4年間ポローニャで「パスタ打ち」として腕を磨き、帰国後手打ちパスタ工房「河村製麺所」を開業。2012年にLAでレストラン立ち上げに携わり、2014年に帰国。翌年、「河村製麺所」を移転し、工房+製麺教室+イートインスペースを設けた「Base(バーゼ)」を文京区小石川に開店。ポローニャの手打ちパスタを普及するため、幅広く活動中。

2007 Ripieno Nuovo 優勝 (イタリア・ポローニャ)

2008 Matterello d'oro professionista 準優勝 (イタリア・ポローニャ)

2013 LA WEEKLY 2013 Best pasta Restaurant受賞 (アメリカ・ロサンゼルス)



期間限定 新商品



商品名 : バタートマトソースのタリアテッレ
価格 : 790円(税込)
販売期間 : 3月1日(水)～5月末
販売店舗 : 全国の「カフェ&バー プロント」
「プロント イルパール」

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・北川
東京都港区港南1丁目8番27号 日新ビル
TEL:03-6718-6524(部代表) FAX:03-5769-8510

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