


【商品概要】

商品名	紅ずわい蟹のトマトクリーム スープ仕立て	国産帆立とシェリー酒のクリーム スープ仕立て
パッケージ	 <p>カニ・タマネギ・ニンジン・トマト・赤ピーマンなどの味わいがスープに溶け込んでいます</p>	 <p>ホタテ・タマネギ・セロリ・キャベツ・ゴボウなどの味わいがスープに溶け込んでいます</p>
内容量	200g	
発売日	2010年9月1日	
メーカー希望小売価格	250円(税抜き) 263円(税込み)	
発売地域	全国	
形態	レトルトスタンディングパウチ	
製品サイズ	縦30mm×横120mm×厚み180mm	
賞味期間	12か月	
調理方法	袋の封を切らずに、沸騰したお湯の中に入れ約5分間温め、ゆでたてのパスタ(乾麺で約70g~80gが目安)に混ぜる。	

【既存の「大人むけパスタ」シリーズ 商品概要】

商品名	発売日	内容量	商品特長
イセエビのトマトクリーム	2009年3月2日	105g	オーストラリアイセエビのブイヨンをつっぷり使い、完熟トマトと乳製品でまろやかに仕上げました。彩りにかきを加え、コクのあるエビのうまみとクリームの贅沢な味わいです
燻製パンチェッタのアラビアータ		100g	ピリッと辛い大人の辛口アラビアータ。燻製パンチェッタ(無塩せきベーコン)を使用し、ガーリックがアクセントのトマト感あふれる味わいです。
きのこのチーズクリーム ポルチャーニ仕立て		105g	2種類の国産きのこ(ぶなしめじ、エリンギ)が入ったクリームソースに、パルミジャーノ・レッジャーノでコクを加えた深みのある味わいです。ふわっとポルチャーニが香り立ちます。
黒毛和牛と赤ワインの ポロネーゼ	2009年9月1日	105g	黒毛和牛の肉を贅沢に粗く挽き、赤ワインとフンドヴォーで丹念に煮込んで仕上げました。じっくり炒めた香味野菜に隠し味の蜂蜜を加えて肉の旨みを生かしたコクのある味わいのポロネーゼです。
アンチョビと黒オリーブの トマトソース	2010年3月1日	105g	イタリア産完熟トマトに黒オリーブとアンチョビ、ケーパーを加えて煮込んだブッタネスカです。アンチョビの風味と芳醇な黒オリーブ(ライブオリーブ)が味わい深くコクのあるトマトソースに仕上げました。
メーカー希望小売価格 調理方法	263円(税込み) / 250円(税抜き) 内袋の封を切らずに沸騰したお湯の中に入れ2~3分温め、ゆでたてのパスタ(乾燥状態で80gが目安)に混ぜる。		