2016 年 6 月 10 日
セガフレード・ザネッティ・エスプレッソ
ワールドワイド・ジャパン株式会社

セガフレード・ザネッティ・エスプレッソ、夏の新フードメニューを 6 月 14 日（火）に発売

「夏野菜のアジアンスパイシー風味のパニーニ」など、これからの季節にぴったりのフードをラインナップ

世界 70 か国以上でイタリアンバールチェーンを展開しているセガフレード・ザネッティ・エスプレッソ・ワールドワイドの日本法人 セガフレード・ザネッティ・エスプレッソ・ワールドワイド・ジャパン株式会社（本社：東京都世田谷区、代表取締役社長：森 聡郎、以下：セガフレード・ザネッティ・エスプレッソ、URL: http://www.segafredo.jp/ ）は、「夏野菜のアジアンスパイシー風味のパニーニ」を始めとした**夏の新フードメニュー**を、**6 月 14 日（火）**より全国のセガフレード・ザネッティ・エスプレッソにて販売いたします。

※夏野菜のアジアンスパイシー風味のパニーニ（イメージ）

セガフレード・ザネッティ・エスプレッソの夏の新フードメニューは、“セガフレードテイストを織り込んだ、夏に食べたい彩り豊かなイタリアンフード”をコンセプトに開発しました。

【パニーニ・夏野菜のアジアンスパイシー風味】
セガフレードの定番メニューであるパニーニからは「夏野菜のアジアンスパイシー風味」（480 円）が登場。夏野菜の定番ズッキーニを、東南アジアで有名なサンバルをベースにしたアジアンスパイシーソースで仕上げました。ハラペーニョピクルスのピリッと感と、ほんのり香るパクチーソースがアクセントになった、夏にぴったりのスパイシーなパニーニです。

【パスタ・冷製チキンサラダパスタ～リングエッティーネ】
また、夏限定の冷製パスタからは、「冷製チキンサラダパスタ～リングエッティーネ」（880 円）が登場。もちっとした食感がうれしいリングエッティーネパスタを、たっぷりのフレッシュ野菜と共にさっぱりとお召し上がりいただけるサラダスタイルのパスタです。トッピングにグリルチキンを使用することで、ボリューム感も満点な一皿に仕上がりました。

【その他の新メニュー】
その他にも、温製パスタからは、ジェノベーゼソースに大葉を加えることで日本の夏らしさを演出した「ベーコンとグリーン野菜の大葉入りジェノベーゼ」（880 円）。リゾットからは、枝豆とイタリアのグリーンピース“ピッゼリーニ”をふんだんに使用した、緑色の見た目も非常に鮮やかな「枝豆とピッゼリーニのクリームリゾット」（880 円）<他 1 品>。プレミアムサンドイッチからは、イタリア産のロゼッタパンと具材の美味しさを最大限に引き出した、シンプルながらも味わい豊かな「ロゼッタ プロシュート＆ズッキーニ」（600 円）<他 1 品>が登場します。

ぜひこの機会に、お近くのセガフレード・ザネッティ・エスプレッソにて、夏の新フードメニューをお楽しみください。

※新フードメニューの詳細は別紙をご参照ください。価格は税込みです。

【夏の新フードメニュー概要】

販売開始日：　2016 年 6 月 14 日（火）
販売店舗：　全国のセガフレード・ザネッティ・エスプレッソ
※店舗によりお取扱いがない商品がある場合がございます。詳細は各店にお問い合わせください。
販売時間：　各店舗の営業時間に準じます

【セガフレード・ザネッティ・エスプレッソについて】

セガフレード・ザネッティ・エスプレッソは、イタリアのボローニャに本部を置く大手コーヒー焙煎メーカー「セガフレード・ザネッティ」が世界で展開しているイタリアンバールチェーンで、1988 年にフランスのパリに世界 1 号店を、1998 年 12 月 4 日に日本 1 号店となる渋谷店をオープン。現在、日本の 33 店舗を含め、ヨーロッパを中心として全世界で 400 店舗以上を展開しております。イタリアンバールの特徴であるアルコール、フード、ドルチェ、アンティパストなども幅広く揃え、朝から夜まで、一日中お楽しみいただけるメニュー構成となっております。

会社名：　セガフレード・ザネッティ・エスプレッソ・ワールドワイド・ジャパン株式会社
本社所在地：　〒156-0042 東京都世田谷区羽根木 1-21-9
代表：　代表取締役社長　森 聡郎
事業内容：　イタリアンバールの経営、コーヒー及び関連商品の販売、業務用エスプレッソマシンの販売
URL：　http://www.segafredo.jp/
Facebook :　https://www.facebook.com/SegafredoJapan

【本プレスリリースに関する報道関係者のお問い合わせ先】

セガフレード・ザネッティ・エスプレッソ・ワールドワイド・ジャパン株式会社　マーケティング　服部（はっとり）
TEL: 03-6304-7166　FAX: 03-6304-7261　Mob: 070-6466-2797　E-mail: hattori@segafredo.co.jp

別紙

【夏の新フードメニュー概要】
販売開始日：　2016 年 6 月 14 日（火）
販売店舗：　全国のセガフレード・ザネッティ・エスプレッソ
※店舗によりお取扱いがない商品がある場合がございます。詳細は各店にお問い合わせください。
販売時間：　各店舗の営業時間に準じます

商品写真および詳細（価格は税込です）

パニーニ	パスタ（冷製）	パスタ（温製）
「夏野菜のアジアンスパイシー風味」（480 円） 夏野菜の定番ズッキーニを、東南アジアで有名なサンバルをベースにしたアジアンスパイシーソースで仕上げました。ハラペーニョピクルスのピリッと感と、ほんのり香るパクチーソースがアクセントになった、夏にぴったりのスパイシーなパニーニです。	「冷製チキンサラダパスタ～リングエッティーネ」（880 円） もちっとした食感がうれしいリングエッティーネパスタを、たっぷりのフレッシュ野菜と共にさっぱりとお召し上がりいただけるサラダスタイルのパスタです。トッピングにグリルチキンを使用することで、ボリューム感も満点な一皿に仕上がりました。	「ベーコンとグリーン野菜の大葉入りジェノベーゼ」（880 円） ジェノベーゼソースに大葉を加えることで日本の夏らしさを演出しました。夏野菜の定番“アスパラ”、“スナップエンドウ”の食感と共に、爽やかな味わいをお楽しみいただけます。

リゾット

「15 種野菜とシーフードのトマトリゾット」（880 円） 15 種類の野菜とシーフードをトマトソースで仕上げた、シンプルながらも風味豊かなリゾットです。トッピングのチーズクリスプをお好みのタイミングで割り入れることで、味わいの変化をお楽しみいただけます。	「枝豆とピッゼリーニのクリームリゾット」（880 円） 枝豆とイタリアのグリーンピース“ピッゼリーニ”を具材にもソースにもふんだんに使用した、緑色の見た目も非常に鮮やかなクリームリゾットです。お豆の濃厚な味わいをお楽しみいただける一品です。

SEGAFREDO ZANETTI ESPRESSO WORLDWIDE JAPAN INC.
1-21-9, Hanegi, Setagaya-ku, Tokyo, 156-0042　JAPAN
www.segafredo.jp

プレミアムサンドイッチ

「ロゼッタ　プロシュート＆ズッキーニ」 （600 円） イタリア産のロゼッタパンと具材の美味しさを最大限に引き出した、シンプルながらも味わい豊かな本格派のサンドイッチです。	「ロゼッタ　サーモン＆サラダ」 （600 円） イタリア産のロゼッタパンと具材の美味しさを最大限に引き出した、シンプルながらも味わい豊かな本格派のサンドイッチです。

アンティパスト

「チキンチーズグリル」 （420 円） マッシュポテトの上にチキンとトマトソースを乗せてグリルした、イタリアンなチキングリルです。ビールやワインのお供だけでなく、小腹がすいた時のお食事にもお勧めです。

SEGAFREDO ZANETTI ESPRESSO WORLDWIDE JAPAN INC.
1-21-9, Hanegi, Setagaya-ku, Tokyo, 156-0042　JAPAN
www.segafredo.jp