

2016年9月9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、 秋の新フードメニューを9月13日(火)に発売

「グリルマッシュルームとベーコンのパニーニ」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、「グリルマッシュルームとベーコンのパニーニ」をはじめとした秋の新フードメニューを、9月13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。



※グリルマッシュルームとベーコンのパニーニ(イメージ)

セガフレード・ザネッティ・エスプレッソの秋の新フードメニューは、“秋の食材をふんだんに使用した、目でも舌でも秋を感じる、セガフレードテイストのイタリアン”をコンセプトに開発しました。

【パニーニ・グリルマッシュルームとベーコン】

セガフレードの定番メニューであるパニーニからは「グリルマッシュルームとベーコン」(480円)が登場。風味豊かなグリルマッシュルームとコクのあるベーコンのコンビネーションに、ブラックオリーブのアクセントを効かせました。パニーニはご注文をいただいてから一つひとつ焼き上げますので、こんがり焼き目のついたパニーニパンのサクッとした食感と、中の具材のコントラストを熱々のままお楽しみいただけます。秋への季節の移り変わりを舌で感じていただけるような、セガフレードの商品開発チーム一押しの一品です。

【パスタ・いくらと炙りサーモンのクリームパスタ】

また、好評のパスタメニューからは、「いくらと炙りサーモンのクリームパスタ」(930円)が登場。アンチョビの風味をきかせたさっぱり仕上げのクリームソースパスタに、彩り豊かな“いくら”と“炙りサーモン”をトッピングしました。まずはシンプルにパスタをお召し上がりいただいた後、トッピングのいくらとサーモンをパスタと絡めてお召し上がりいただくと、食感の変化と共に、より一層深い味わいがお楽しみいただけます。

【その他の新メニュー】

その他にも、パスタからは、大きめのイカと海老をトッピングし、魚介の旨みを存分に味わっていただけるように仕上げた「魚介とほうれん草のペペロンチーノ」(880円)。リゾットからは、たっぷりの炙りベーコンときのこを使ったトリュフ風味のクリームリゾットに、マスカルポーネチーズを加えたエスプーマで濃厚さをプラスした「炙りベーコンときのこのクリームリゾット-エスプーマ仕立て-」(930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にたっぷりのモルタデッラ(ボローニャソーセージ)を挟み込み、シンプルながらも具材の美味しさを最大限に引き出した「ロゼッタ モルタデッラ&スモークチーズ」(600円)〈他1品〉。アンティパストからは、もっちり食感のニョッキと大き目にカットした色鮮やかな野菜をクリームソースで仕上げた「彩り野菜のクリームニョッキ」(480円)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、秋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。

【秋の新フードメニュー概要】

販売開始日： 2016年9月13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
※店舗によりお取り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 TEL: 03-6304-7166 FAX: 03-6304-7261
担当： 服部(はっとり) Mob: 070-6466-2797 E-mail: hattori@segafredo.co.jp
廣瀬(ひろせ) Mob: 070-1417-2145 E-mail: hirose@segafredo.co.jp

別紙

【秋の新フードメニュー概要】

販売開始日: 2016年9月13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

販売時間: ※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。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

		
<p>「グリルマッシュルームとベーコン」 (480円)</p> <p>風味豊かなグリルマッシュルームとコクのあるベーコンのコンビネーションに、ブラックオリーブのアクセントを効かせました。秋への季節の移り変わりを舌で感じていただけるような、セガフレードの商品開発チーム一押しの一品です。</p>	<p>「いくらと炙りサーモンのクリームパスタ」(930円)</p> <p>アンチョビの風味をきかせたさっぱり仕上げのクリームソースパスタに、彩り豊かな“いくら”と“炙りサーモン”をトッピングしました。トッピングのいくらとサーモンをパスタと絡めてお召し上がりいただくと、より一層深い味わいがお楽しみいただけます。</p>	<p>「魚介とほうれん草のペペロンチーノ」 (880円)</p> <p>大きめのイカと海老をトッピングした、パスタの定番ペペロンチーノ。魚介の旨みを存分に味わっていただける一品です。</p>

リゾット

	
<p>「炙りベーコンときのこのクリームリゾット -エスプーマ仕立て-」(930円)</p> <p>たっぷりの炙りベーコンときのこを使ったトリュフ風味のクリームリゾットに、マスカルポーネチーズを加えたエスプーマで濃厚さをプラスしました。</p>	<p>「秋のかぼちゃクリームリゾット」(880円)</p> <p>しめじとベーコンを加えた色鮮やかなかぼちゃソースのリゾットです。シンプルな組み合わせながら、かぼちゃの風味やじめじの食感が生きた、秋を感じさせる一品に仕上がりました。</p>

プレミアムサンドイッチ

	
<p>「ロゼッタ モルタデッラ&スモークチーズ」(600円)</p> <p>イタリア産のロゼッタパンにたっぷりのモルタデッラ(ボローニャソーセージ)を挟み込み、シンプルながらも具材の美味しさを最大限に引き出した本格派のサンドイッチです。</p>	<p>「ロゼッタ フィッシュフリット&サラダ」(600円)</p> <p>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。</p>

アンティパスト


<p>「彩り野菜のクリームニョッキ」(480円)</p> <p>もちり食感のニョッキと大き目にカットした色鮮やかな野菜を、クリームソースで仕上げました。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。</p>