

2016年12月8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、 蟹やレンコンなど旬の食材をたっぷりと使った 冬の新フードメニューを12月13日(火)に発売

～ひと手間かけたセガフレードテイストのイタリアンを提供～

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、「レンコンとチキンのタルタル仕立てのパニーニ」をはじめとした冬の新フードメニューを、12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。



※レンコンとチキンのタルタル仕立てのパニーニ(イメージ)

セガフレード・ザネッティ・エスプレッソの冬の新フードメニューは、“冬食材をたっぷりと使った、ひと手間かけた感のあ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・レンコンとチキンのタルタル仕立て】

セガフレードの定番メニューであるパニーニからは「レンコンとチキンのタルタル仕立て」(480円)が登場。グリルした食感豊かな冬食材“レンコン”を、蒸し鶏とベーコンと共に挟み込み、タルタル仕立てのソースで仕上げました。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。冬への季節の移り変わりを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・蟹のクリームソース】

また、好評のパスタメニューからは、「蟹のクリームソースパスタ」(930円)が登場。蟹の風味豊かなクリームソースパスタに、味わいのアクセントとしてグリルトマトを加え、さらに贅沢にも蟹爪を2つトッピングいたしました。見た目も味わいも、まさにこれからの季節にぴったりな一品です。

【その他の新メニュー】

その他にも、パスタからは、ホワイトソースとほうれん草ペーストを合わせた色鮮やかなソースに、サーモンと小玉ねぎをトッピングした「ほうれん草とサーモンのクリームソース」(880円)。
リゾットからは、ズッキーニやパプリカといった4種の欧風野菜を使ったチーズクリームリゾットに、生ハムとエスプーマで華やかさをプラスした「欧風野菜と生ハムのクリームリゾット」(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、海老フリット、サラダ、自家製タルタルソースを挟み込み、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 海老フリット&サラダ」(600円)〈他1品〉。
アンティパストからは、燻製したモッツアレラチーズを野菜と共にグリルした、伸びるチーズの食感が楽しい「モッツアレラチーズステーキ」(420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、冬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12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34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

【冬の新フードメニュー概要】

販売開始日: 2016年12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

商品写真および詳細(価格は税込です)

パニーニ



「レンコンとチキンのタルタル仕立て」
(480円)

グリルした食感豊かな冬食材“レンコン”を、蒸し鶏とベーコンと共に挟み込み、タルタル仕立てのソースで仕上げました。冬への季節の移り変わりを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



「蟹のクリームソース」(930円)

蟹の風味豊かなクリームソースパスタに、味わいのアクセントとしてグリルトマトを加え、さらに贅沢にも蟹爪を2つトッピングいたしました。見た目も味わいも、まさにこれからの季節にぴったりの一品です。



「ほうれん草とサーモンのクリームソース」(880円)

ホワイトソースとほうれん草ペーストを合わせた色鮮やかなソースに、サーモンと小玉ねぎをトッピングしました。

リゾット



「欧風野菜と生ハムのクリームリゾット」
(930円)

ズッキーニやパプリカといった4種の欧風野菜を使ったチーズクリームリゾットに、生ハムとエスプーマで華やかさをプラスしました。



「塩豚のクリームリゾット」(880円)

やわらかく仕上げた塩豚をたっぷりと使った、シンプルながらもコク深く、本格的な味わいのリゾットです。

プレミアムサンドイッチ



「ロゼッタ 海老フリット&サラダ」(600円)

イタリア産のロゼッタパンに、海老フリット、サラダ、自家製タルタルソースを挟み込み、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。

「ロゼッタ ローストビーフ&マッシュポテト」(600円)

イタリア産のロゼッタパンに、ローストビーフとマッシュポテトを挟み込み、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。

アンティパスト



「モッツアレラチーズステーキ」
(420円)

燻製したモッツアレラチーズを野菜と共にグリルした、伸びるチーズの食感が楽しい一品で、ビールやワインのお供にぴったりです。