

2017年3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、 「菜の花とサーモンのパニーニ」など、 旬の食材をたっぷりと使った春の新フードメニューを3月14日(火)に発売

～彩り豊かで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、「菜の花とサーモンのパニーニ」をはじめとした春の新フードメニューを、3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。



※菜の花とサーモンのパニーニ(イメージ)

セガフレード・ザネッティ・エスプレッソの春の新フードメニューは、“春の食材をたっぷりと使用した、彩り豊かで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・菜の花とサーモン】

セガフレードの定番メニューであるパニーニからは「菜の花とサーモン」(480円)が登場。シャキシャキ食感の菜の花とスモークサーモンを挟み込み、具材感たっぷりのシーザードレッシングで仕上げました。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。春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一品です。

【パスタ・2種エビと春のキャベツのペペロンチーノ】

また、好評のパスタメニューからは、「2種エビと春のキャベツのペペロンチーノ」(930円)が登場。春のキャベツをたっぷりと使ったペペロンチーノに桜えびの風味を閉じ込め、仕上げに有頭バナメイエビを2尾トッピングいたしました。華やかな見た目が食欲をそそる、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、大ぶりにカットした鶏モモ肉とグリーンピースを、ブラックペッパーを効かせたホワイトクリームソースで仕上げた「チキンとグリーンピースのホワイトクリーム」(880円)。
リゾットからは、イカとタケノコの食感をアクセントに、濃厚なういの風味をたっぷりと感じていただけるように仕上げた「イカとタケノコのういクリームリゾット ～ポツタルガ(からすみ)仕上げ」(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、甘辛いソースで仕上げた牛カルビとサラダを挟み込み、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 牛カルビ&サラダ」(600円)＜他1品＞。
サンドイッチからは、イタリア産のフォカッチャパンに、コールスローで和えたアボカドとツナをサンドした「アボカド&ツナ」(450円)＜他1品＞。
アンティパストからは、モチモチ食感が楽しいニョッキを具だくさんな枝豆クリームソースで仕上げた「枝豆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、春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次項以降をご参照ください。価格は税込みです。

【春の新フードメニュー概要】

販売開始日： 2017年3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ラチェーンで、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。イタリアンバーラ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： イタリアンバーラの経営、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

【春の新フードメニュー概要】

販売開始日: 2017年3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



パスタ

		
<p>「菜の花とサーモン」(480円)</p> <p>シャキシャキ食感の菜の花とスモークサーモンを挟み込み、具材感たっぷりのシーザードレッシングで仕上げました。春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。</p>	<p>「2種エビと春のキャベツのペペロンチーノ」(930円)</p> <p>春のキャベツをたっぷりと使ったペペロンチーノに桜えびの風味を閉じ込め、仕上げに有頭バナメイエビを2尾トッピングいたしました。華やかな見た目が食欲をそそる、これからの季節にぴったりな一品です。</p>	<p>「チキンとグリーンピースのホワイトクリーム」(880円)</p> <p>大ぶりにカットした鶏モモ肉とグリーンピースを、ブラックペッパーを効かせたホワイトクリームソースで仕上げました。</p>


リゾット

	
<p>「イカとタケノコのうにクリームリゾット～ポツタルガ(からすみ)仕上げ」(930円)</p> <p>イカとタケノコの食感をアクセントに、濃厚なうにの風味をたっぷりと感じていただけるように仕上げました。</p>	<p>「ベーコンのグリーンピースソースリゾット」(880円)</p> <p>大き目なベーコンとグリーンピースソースの淡い緑色が印象的な、これからの季節にぴったりなリゾットです。</p>

プレミアムサンドイッチ

	
<p>「ロゼッタ 牛カルビ&サラダ」(600円)</p> <p>イタリア産のロゼッタパンに、甘辛いソースで仕上げた牛カルビとサラダを挟み込み、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 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(ポ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>

サンドイッチ

	
<p>「アボカド&ツナ」(450円)</p> <p>イタリア産のフォカッチャパンに、コールスローで和えたアボカドとツナをサンドしました。</p>	<p>「スモークサーモン&サラダ」(450円)</p> <p>イタリア産のフォカッチャパンに、スモークサーモン、サラダ、スパイシーなフムスをサンドしました。</p>

アンティパスト


<p>「枝豆のクリームニョッキ」(480円)</p> <p>モチモチ食感が楽しいニョッキを具だくさんな枝豆クリームソースで仕上げました。</p>