

2017年6月12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、 イタリア・モデナ産のソフトサラミ“コテキーノ”を使ったパニーニなど、 夏の新フードメニューを6月14日(水)に発売

～夏の彩りを取り入れて季節感を楽しむ、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、イタリア・モデナ産のソフトサラミ“コテキーノ”を使ったパニーニをはじめとした夏の新フードメニューを、6月14日(水)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。



コテキーノ (モデナ産ソフトサラミ) & ズッキーニのパニーニ(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、「夏の彩りを取り入れて季節感を楽しむ、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・コテキーノ (モデナ産ソフトサラミ) & ズッキーニ】

セガフレードの定番メニューであるパニーニからは「コテキーノ (モデナ産ソフトサラミ) & ズッキーニ」(480円)が登場。イタリア・モデナ地方名産の大振りなソフトサラミ“コテキーノ”を、夏が旬のズッキーニをグリルして一緒に挟み込みました。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る、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・夏野菜のペペロンチーノ ～ トマトエスプーマ】

また、好評のパスタメニューからは、「夏野菜のペペロンチーノ ～ トマトエスプーマ」(930円)が登場。たっぷりのフレッシュトマトとオクラを使ったペペロンチーノに、濃縮トマトをエスプーマにしてこんもりと盛り付けました。ピリッと辛いペペロンチーノにエスプーマを絡めてお召上がりいただくことで、味わいの変化もお楽しみいただけます。食欲がなくなりがちな夏にピッタリのオイル系パスタです。

## 【その他の新メニュー】

その他にも、パスタからは、やわらかい風味のバジルソースに大ぶりのエビとアスパラで彩りを加えた「エビの冷製ジェノベーゼ」(880円)。

リゾットからは、厚切りベーコンに彩り豊かな3色のパプリカを加え、仕上げにパリパリチーズをトッピングした「厚切ベーコンと3色パプリカのパリパリチーズリゾット」(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、たっぷりの生ハムと甘みと酸味のバランスが良い黄桃を挟み込み、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 生ハム&黄桃」(600円)〈他1品〉。

アンティパストからは、ビールのお供にもワインのお供にも持ってこいな「生ハムとピクルス盛合せ」(390円)と、ちょっと小腹がすいた時のお食事にもぴったりの「ほうれん草のラビオリトマトソース」(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、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次項以降をご参照ください。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： 2017年6月14日(水)

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35店舗を含め、ヨーロッパを中心として全世界で店舗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>

Twitter： <https://twitter.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](mailto:hattori@segafredo.co.jp)

廣瀬(ひろせ) Mob: 070-1417-2145 E-mail: [hirose@segafredo.co.jp](mailto:hirose@segafredo.co.jp)

## 【夏の新フードメニュー概要】

販売開始日: 2017年6月14日(水)

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

		
<p>「コテキーノ (モデナ産ソフトサラミ) &amp; ズッキーニ」(480円)</p> <p>イタリア・モデナ地方名産の大振りなソフトサラミ“コテキーノ”を、夏が旬のズッキーニをグリルして一緒に挟み込みました。セガフレードの商品開発チーム一押しの一品です。</p>	<p>「夏野菜のペペロンチーノ ~ トマト エスプーマ」(930円)</p> <p>たっぷりのフレッシュトマトとオクラを使ったペペロンチーノに、濃縮トマトをエスプーマにしてこんもりと盛り付けました。食欲がなくなりがちな夏にピッタリのオイル系パスタです。</p>	<p>「エビの冷製ジェノベーゼ」(880円)</p> <p>やわらかい風味のバジルソースに大ぶりのエビとアスパラで彩りを加えた冷製パスタです。</p>

### リゾット

	
<p>「厚切ベーコンと3色パプリカのパリパリチーズリゾット」(930円)</p> <p>厚切りベーコンに彩り豊かな3色のパプリカを加え、仕上げにパリパリチーズをトッピングした、クリームベースのリゾットです。</p>	<p>「たこのラゲーソースリゾット」(880円)</p> <p>タコと香味野菜をじっくりと煮込んだラゲーソースで仕上げた、ピリ辛風味のリゾットです。</p>

## プレミアムサンドイッチ

	
<p>「ロゼッタ 生ハム&amp;黄桃」(600円)</p> <p>イタリア産のロゼッタパンに、たっぷりの生ハムと甘みと酸味のバランスが良い黄桃を挟み込み、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 ローストビーフ&amp;マッシュポテト」(600円)</p> <p>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。</p>

## アンティパスト

	
<p>「生ハムとピクルス盛合せ」(390円)</p> <p>ビールのお供にもワインのお供にも持ってこいな一皿です。</p>	<p>「ほうれん草のラビオリトマトソース」(480円)</p> <p>ちょっと小腹がすいた時のお食事にもぴったりなトマトソースのラビオリです。</p>