

2017年12月6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、 『スモークチキンとダブルチーズのパニーニ』など 冬の新フードメニューを12月13日(水)に発売

～寒い冬に食べたくなる濃厚リッチな味わいの、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、『スモークチキンとダブルチーズのパニーニ』をはじめとした冬の新フードメニューを、12月13日(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。



スモークチキンとダブルチーズのパニーニ(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、「寒い冬に食べたくなる濃厚リッチな味わいの、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・スモークチキンとダブルチーズ】

セガフレードの定番メニューであるパニーニからは「スモークチキンとダブルチーズ」(480円)が登場。香り豊かなスモークチキンを、2種類のチーズと共にボリュームたっぷりに挟み込みました。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した食感と、とろりチーズが絡まる中の具材と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・厚切ベーコンと濃厚パルミジャーノのカルボナーラ】

また、好評のパスタメニューからは、「厚切ベーコンと濃厚パルミジャーノのカルボナーラ」(930円)が登場。存在感のある厚切りベーコンにたっぷりのパルミジャーノ・レッジャーノチーズを加えた、まさに濃厚リッチな味わいのカルボナーラです。フェットウチーネパスタの“もちもち食感”も楽しい、どなたにでも好まれる味わいの一品です。

【その他の新メニュー】

その他にも、パスタからは、定番のジェノベーゼにたっぷりのあざりと角切りポテトをプラスし、食感のアクセントを加えた「あざりとポテトのジェノベーゼ」(880円)。

リゾットからは、3種類のチーズ(パルミジャーノ・レッジャーノ、マスカルポーネ、ミモレット)をふんだんに使い、トリュフオイルで仕上げた、濃厚リッチな味わいが特徴の「濃厚3種チーズのリゾット〜トリュフオイル」(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(ポローニャソーセージ)とパルミジャーノ・レッジャーノを挟み込み、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&パルミジャーノ」(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「ポテトグラタン」(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、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次項以降をご参照ください。価格は税込みです。

【冬の新フードメニュー概要】

販売開始日： 2017年12月13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

【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、イタリアのポ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店舗を展開しております。イタリアンバー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/Segafredo_Japan

【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

【冬の新フードメニュー概要】

販売開始日: 2017年12月13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

商品写真および詳細(価格は税込です)

パニーニ

パスタ




		
<p>「スモークチキンとダブルチーズ」 (480円)</p> <p>香り豊かなスモークチキンを、2種類のチーズと共にボリュームたっぷりに挟み込みました。パニーニパンのサクッとした食感と、とろーりチーズが食欲をそそる、セガフレードの商品開発チーム一押しの一品です。</p>	<p>「厚切ベーコンと濃厚パルミジャーノのカルボナーラ」(930円)</p> <p>存在感のある厚切りベーコンにたっぷりのパルミジャーノ・レッジャーノチーズを加えた、まさに濃厚リッチな味わいのカルボナーラです。フェットウチーネパスタの“もちもち食感”も楽しい、どなたにでも好まれる味わいの一品です。</p>	<p>「あざりとポテトのジェノベーゼ」 (880円)</p> <p>定番のジェノベーゼにたっぷりのあざりと角切りポテトをプラスし、食感のアクセントを加えました。</p>

リゾット

	
<p>「濃厚3種チーズのリゾット〜トリュフオイル」(930円)</p> <p>3種類のチーズ(パルミジャーノ・レッジャーノ、マスカルポーネ、ミモレット)をふんだんに使い、トリュフオイルで仕上げた、濃厚リッチな味わいが特徴の一品です。</p>	<p>「シーフードのサフランリゾット」(880円)</p> <p>シーフードの旨みとサフランの香りがマッチした、色鮮やかで味わい深い一品です。</p>

プレミアムサンドイッチ

アンティパスト

		
<p>「ロゼッタ モルタデッラ&パルミジャーノ」(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)とパルミジャーノ・レッジャーノを挟み込み、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 サーモン&アボカドサラダ」(600円)</p> <p>イタリア産のロゼッタパンに、スモークサーモンとアボカドのサラダをたっぷりと挟み込み、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>「ポテトグラタン」(480円)</p> <p>ポテトのホクホク食感が楽しい、ビールのお供にもワインのお供にも持ってこいな一品です。</p>