

2018年3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

とろ〜りチーズが決め手の 『スカモルツァチーズと3種野菜のパニーニ』など、 春の新フードメニューを3月14日(水)に発売

～季節の食材や彩りで楽しむ、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、『スカモルツァチーズと3種野菜のパニーニ』をはじめとした春の新フードメニューを、3月14日(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。



スカモルツァチーズと3種野菜のパニーニ(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、『季節の食材や彩りで楽しむ、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・スカモルツァチーズと3種野菜】

セガフレードの定番メニューであるパニーニからは「スカモルツァチーズと3種野菜」(480円)が登場。モッツアレラチーズを燻製にした“スカモルツァチーズ”とズッキーニなどの3種野菜を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・菜の花と桜えびのガラム風〜ポツタルガ(からすみ)仕上げ】

また、好評のパスタメニューからは「菜の花と桜えびのガラム風〜ポツタルガ(からすみ)仕上げ」(930円)が登場。春の季節食材“菜の花”と“桜えび”をガラム(イタリア版魚醤)でまとめ、仕上げにたっぷりのポツタルガ(からすみ)を振りかけました。どことなく和を感じる、さっぱりテイストのオイルパスタです。

【その他の新メニュー】

その他にも、パスタからは、最近人気の塩レモンソースにバターのコクをプラスした、幅広い世代に好まれる味わいの「チキンとブロッコリーの塩レモンバターソース」(880 円)。

リゾットからは、あさをたっぷり使った具たくさんなリゾットに、エスプーマで仕上げをしてコクをプラスした「あさりときのこのクリームリゾット」(930 円)と、幅広い世代の方に好まれる味わいのチーズクリームリゾットに、スーパーフードのビーツをプラスして色鮮やかに仕上げた「ビーツのチーズクリームリゾット」(880 円)。

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、たっぷりのパストラミ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 パストラミ&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、照り焼きチキンとマスタードポテトサラダを挟み込んだ、ボリューム感のある断面が食欲をそそる「フォカッチャ 照り焼きチキン&マスタードポテトサラダ」(450 円)<他 1 品>。

アンティパストからは、サーモンとアボカドのタルタルをセルクルで立体的に盛り付けて黄身ソースを添えた、ビールのお供にもワインのお供にも持ってこいな「アボカドとサーモンのタルタル」(420 円)<他 1 品>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： 2018 年 3 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

【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店舗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>

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

【春の新フードメニュー概要】

販売開始日： 2018年3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>「スカモルツァチーズと3種野菜」 (480円)</p> <p>モッツアレラチーズを燻製にした“スカモルツァチーズ”とズッキーニなどの3種野菜をボリュームたっぷりに挟み込みました。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。</p>	<p>「菜の花と桜えびのガルム風〜ポツタルガ(からすみ)仕上げ」(930円)</p> <p>春の季節食材“菜の花”と“桜えび”をガルム(イタリア版魚醤)でまとめ、仕上げにたっぷりのポツタルガ(からすみ)を振りかけました。どことなく和を感じる、さっぱりテイストのオイルパスタです。</p>	<p>「チキンとブロッコリーの塩レモンバターソース」(880円)</p> <p>最近人気の塩レモンソースにバターのコクをプラスした、幅広い世代に好まれる味わいのパスタです。</p>




リゾット

プレミアムサンドイッチ

		
<p>「あさりときのこのクリームリゾット」 (930円)</p> <p>あさをたっぷりと使った具たくさんなリゾットに、エスプーマで仕上げをしてコクをプラスした一品です。</p>	<p>「ビーツのチーズクリームリゾット」 (880円)</p> <p>幅広い世代の方に好まれる味わいのチーズクリームリゾットに、スーパーフードのビーツをプラスして色鮮やかに仕上げました。</p>	<p>「ロゼッタ パストラミ&サラダ」 (600円)</p> <p>イタリア産のロゼッタパンに、たっぷりのパストラミ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>

プレミアムサンドイッチ

サンドイッチ

		
<p>「ロゼッタ エビマヨ&菜の花」 (600 円)</p> <p>イタリア産のロゼッタパンに、エビマヨと菜の花をたっぷり挟み込み、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>「フォカッチャ 照り焼きチキン&マスタードポテトサラダ」(450 円)</p> <p>イタリア産のフォカッチャパンに、照り焼きチキンとマスタードポテトサラダを挟み込んだ、ボリューム感のある断面が食欲をそそる一品です。</p>	<p>「フォカッチャ ビーツマリネ&ツナサラダ」(450 円)</p> <p>イタリア産のフォカッチャパンに、ビーツマリネとツナサラダを挟み込んだ、ボリューム感のある断面が食欲をそそる一品です。</p>

アンティパスト

	
<p>「アボカドとサーモンのタルタル」 (420 円)</p> <p>サーモンとアボカドのタルタルをセルクルで立体的に盛り付けて黄身ソースを添えた、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>	<p>「ソフトシェルシュリンプのガーリックグリル」(420 円)</p> <p>ソフトシェルシュリンプをガーリック風味でこんがりグリルした、お酒が進む一品です。</p>