

2018年6月7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

## ピリツとした辛さと彩り鮮やかな見た目が食欲をそそる！ 『タンドリーチキンのパニーニ』など夏のフードメニューを 6月13日(水)に発売

～夏に食べたくなるような彩りと味わいにこだわった、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、『タンドリーチキンのパニーニ』をはじめとした夏の新フードメニューを、6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。



タンドリーチキンのパニーニ(イメージ)

セガフレード・ザネッティ・エスプレッソの夏の新フードメニューは、“夏に食べたくなるような彩りと味わいにこだわった、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・タンドリーチキン】

セガフレードの定番メニューであるパニーニからは「タンドリーチキン」(480円)が登場。カレー風味のソースを塗ったパニーニパンに、大ぶりのタンドリーチキンとグリルした2色のパプリカ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、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・うなぎと水菜のペペロンチーノ】

また、好評のパスタメニューからは「うなぎと水菜のペペロンチーノ」(930円)が登場。暑い夏にこそ召し上がっていただきたいニンニクが効いたペペロンチーノに、うなぎとオクラ、さらにシャキシャキの水菜をトッピングしました。水菜の緑が目にも鮮やかな、食欲をそそる一品です。

## 【その他の新メニュー】

その他にも、パスタからは、枝豆の風味をしっかりと味わっていただけるように調整したクリームソースに、エビとたっぷりの枝豆をトッピングした「エビと枝豆の冷製クリームソース」(880円)。

リゾットからは、特大サイズのグリルソーセージをトッピングした、レモンの酸味が食欲をそそる「グリルソーセージのレモンクリームリゾット」(930円)と、3種豆とソーセージをトッピングした、食べ進めるほどに辛さが増していく夏にピッタリな「ピリ辛トマトリゾット - チリコンカン風」(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、たっぷりのローストビーフ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 ローストビーフ&サラダ」(600円)<他1品>。

アンティパストからは、大き目にカットしたアスパラと相性の良いベーコンをバターソースで焼き上げた、ビールのお供にもワインのお供にも持ってこいな「アスパラのグラティナーティ(オープン焼き)」(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、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： 2018年6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/Segafredo\\_Japan](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](mailto:hattori@segafredo.co.jp)

## 【夏の新フードメニュー概要】

販売開始日: 2018年6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>「タンドリーチキン」(480円)</p> <p>カレー風味のソースを塗ったパニーニパンに、大ぶりのタンドリーチキンと Grillした2色のパプリカをボリュームたっぷりに挟み込みました。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>「うなぎと水菜のペペロンチーノ」(930円)</p> <p>暑い夏にこそ召し上がっていただきたいニンニクが効いたペペロンチーノに、うなぎとオクラ、さらにシャキシャキの水菜をトッピングしました。水菜の緑が目にも鮮やかな、食欲をそそる一品です。</p>	<p>「エビと枝豆の冷製クリームソース」(880円)</p> <p>枝豆の風味をしっかりと味わっていただけるように調整したクリームソースに、エビとたっぷりの枝豆をトッピングした冷製パスタです。</p>




### リゾット

### プレミアムサンドイッチ

		
<p>「グリルソーセージのレモンクリームリゾット」(930円)</p> <p>特大サイズのグリルソーセージをトッピングした、レモンの酸味が食欲をそそるクリームリゾットです。</p>	<p>「ピリ辛マトリゾット - チリコンカン風」(880円)</p> <p>3種豆とソーセージをトッピングした、食べ進めるほどに辛さが増していく夏にピッタリなリゾットです。</p>	<p>「ロゼッタ ローストビーフ&amp;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ローストビーフ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

## アンティパスト

		
<p>「ロゼッタ 焼きサバサンド」 (600 円)</p> <p>イタリア産のロゼッタパンに大ぶりの焼きサバとレモンを挟み込み、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>「アスパラのグラティナーティ(オープン焼き)」(420 円)</p> <p>大き目にカットしたアスパラと相性の良いベーコンをバターソースで焼き上げた、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>「冷製カポナータ - トルティーノ風」 (420 円)</p> <p>バリバリチーズと彩り野菜のカポナータを層になるよう重ねた、見た目にも楽しめる一品です。</p>