

2017年9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、 『揚げナスのトマト仕立てのパニーニ』など 秋の新フードメニューを9月13日(水)に発売

～秋の食材を季節を感じる味付けでまとめた、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、『揚げナスのトマト仕立てのパニーニ』をはじめとした秋の新フードメニューを、9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。



揚げナスのトマト仕立てのパニーニ(イメージ)

セガフレード・ザネッティ・エスプレッソの秋の新フードメニューは、『秋の食材を季節を感じる味付けでまとめた、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・揚げナスのトマト仕立て】

セガフレードの定番メニューであるパニーニからは「揚げナスのトマト仕立て」(480円)が登場。食べ応えのある揚げナスを、ほんのりハーブを効かせた具たくさんなトマトソースと共に挟み込みました。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・貝柱と舞茸のカルボナーラ ～ フィットチーネ】

また、好評のパスタメニューからは、「貝柱と舞茸のカルボナーラ ～ フィットチーネ」(930円)が登場。たっぷりの貝柱に香り豊かな舞茸を合わせ、カルボナーラソースでまとめました。仕上げのエスプーマでコクをプラスした、フィットチーネの“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、たっぷりの薄切り牛肉を、イタリアの秋の定番“ボルチーニソース”でシンプルに仕上げた「ボルチーニクリームパスタ」(880円)。

リゾットからは、3種豆の食感が楽しい濃厚クリームリゾットをイタリア産のプロシュートで包み込み、最後にバルサミコ酢で味わいと彩りを添えた「3種豆のクリームリゾット ～ プロシュート包み」(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、日本では貴重なイタリア産のブッラータチーズとベーコンを挟み込み、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「ロゼッタ ブッラータチーズ&ベーコン」(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、ハムとたっぷりの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「ハムサラダ サンドイッチ」(450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「ブッラータチーズと舞茸のマリネ」(420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、秋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。

## 【秋の新フードメニュー概要】

販売開始日： 2017年9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パールチェーンで、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。イタリアンパ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： イタリアンパールの経営、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)

## 【秋の新フードメニュー概要】

販売開始日: 2017年9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>「揚げナスのトマト仕立て」(480円)</p> <p>食べ応えのある揚げナスを、ほんのりハーブを効かせた具たくさんなトマトソースと共に挟み込みました。セガフレードの商品開発チーム一押しの一品です。</p>	<p>「貝柱と舞茸のカルボナーラ ~ フィットチーネ」(930円)</p> <p>たっぷりの貝柱に香り豊かな舞茸を合わせ、カルボナーラソースでまとめました。仕上げのエスプーマでコクをプラスした、フィットチーネの“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>「ボルチーニクリーム」(880円)</p> <p>たっぷりの薄切り牛肉を、イタリアの秋の定番“ボルチーニソース”でシンプルに仕上げました。</p>



### リゾット

	
<p>「3種豆のクリームリゾット ~ プロシュート包み」(930円)</p> <p>3種豆の食感が楽しい濃厚クリームリゾットをイタリア産のプロシュートで包み込み、最後にバルサミコ酢で味わいと彩りを添えました。</p>	<p>「紅ズワイガニのトマトソースリゾット」(880円)</p> <p>紅ズワイガニのほぐし身がリゾットと絡まり、最後までカニの風味をお楽しみいただける、シンプルながらも味わい深い一品です。</p>

## プレミアムサンドイッチ

	
<p>「ロゼッタ ブッラータチーズ&amp;ベーコン」(600円)</p> <p>イタリア産のロゼッタパンに、日本では貴重なイタリア産のブッラータチーズとベーコンを挟み込み、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>「ロゼッタ イタリアンポテト」(600円)</p> <p>イタリア産のロゼッタパンに、アボカド、ツナ、ポテトをトマト風味で仕上げたサラダを挟み込み、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>

## サンドイッチ

	
<p>「ハムサラダ サンドイッチ」(450円)</p> <p>イタリア産のフォカッチャパンに、ハムとたっぷりの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>「たまごサラダ サンドイッチ」(450円)</p> <p>イタリア産のフォカッチャパンに、たまごとたっぷりの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>「ブッラータチーズと舞茸のマリネ」(420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品です。</p>