

2024年4月1日  
セガフレード・ザネッティ・ジャパン株式会社

## セガフレードオリジナルのピザ生地を使ったホットサンド 「ピッツァサンド」が新登場！

セガフレード・ザネッティ・ジャパン株式会社（本社：東京都目黒区、代表取締役社長：森 聡郎、店舗名：セガフレード・ザネッティ・エスプレッソ）は、2024年4月1日（月）より新ジャンル「ピッツァサンド」を販売いたします。



イタリアの近代ストリートフードをテーマにした春の新作メニューから  
写真右：ピッツァサンド 牛挽肉のラグー 写真左：ピッツァサンド ベーコン・ジェノベーゼ

### 新商品【ピッツァサンド2種類】

新ジャンルであるピッツァサンドからは2商品が新登場！

「ピッツァサンド 牛挽肉のラグー」（税込730円）は、ポテトにたっぷりラグーフィリングをまわして、仕上げにチェダー風チーズソースをとろ〜り。食べ応え抜群の、ジャンキーなテイストに仕上げました。

「ピッツァサンド ベーコン・ジェノベーゼ」（税込730円）は、バジルの香りが豊かに広がるジェノベーゼソースと、ポテト、そしてベーコンの相性が秀逸な一品。ブルーチーズ風味のチーズソースがアクセントになっています。



### リニューアル【パニーニ】

セガフレードで長年愛されてきたあのパニーニが、リニューアルしました！

「パニーニ 海老とアボカドのタルタル」(税込 590 円) は、タルタルソースの卵感が増して、アボカドの濃厚さに合うテイストに進化しました。  
海老のプリプリ食感も楽しめる、小ぶりながらも満足感の高いパニーニです。

ピッツァサンドとパニーニは、ご注文ごとに専用トースターで焼き上げてご提供します。  
こんがり焼き目のついた外側の生地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、セガフレードのフード開発担当が一押しの商品です。

### 新商品【パスタ：蛸のアラビアータ】(税込 910 円)

好評のパスタメニューからは「蛸のアラビアータ」(税込 910 円) が新登場。  
濃縮トマトのペーストを使用した、蛸たっぷりの贅沢アラビアータに仕上げてあります。ニンニクの効いたピリ辛なテイストで、ひとくち食べたなら心も体も元気いっぱいになれる商品です。

### 新商品【アンティパスト：蛸とトマトのガーリックマリネ】(税込 490 円)

ごろごろ具材が魅力的な「蛸とトマトのガーリックマリネ」(税込 490 円) が新たに仲間入り。  
オレガノ香るトマトソースがたっぷりの、つゆだく仕様に仕上げてあります。プロセッコなど、スパークリングワインとのペアリングがおすすめの一皿です。

### 【セガフレード・ザネッティ・エスプレッソ/セガフレード・カフェについて】

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号店をオープン。現在、日本の21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もあるエスプレッソをはじめアルコール、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・ジャパン株式会社  
本社所在地： 〒152-0003 東京都目黒区日碑文谷 4-11-5  
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  
URL： <https://www.segafredo.jp/>  
Instagram： [https://www.instagram.com/segafredo\\_japan/](https://www.instagram.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・ジャパン株式会社 マーケティング 村尾 (むらお)  
TEL: 03-6304-7236 (直) E-mail: [murao@segafredo.co.jp](mailto:murao@segafredo.co.jp)

### 【春の新作メニュー概要】

販売開始日： 2024年4月1日（月）  
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の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

### 新商品：ピッツァサンド



#### 牛挽肉のラグー（税込 730 円）

ポテトにたっぷりラグーフィリングをまとわせて、仕上げにCHEDDAR風チーズソースをとろ〜り。食べ応え抜群の、ジャンキーなテイストに仕上げました。



#### ベーコン・ジェノベーゼ（税込 730 円）

バジルの香りが豊かに広がるジェノベーゼソースと、ポテト、そしてベーコンの相性が秀逸な一品。ブルーチーズ風味のチーズソースがアクセントになっています。

### リニューアル：パニーニ



#### 海老とアボカドのタルタル（税込 590 円）

タルタルソースの卵感が増して、アボカドの濃厚さに合うテイストに進化しました。海老のプリプリ食感も楽しめる、小ぶりながらも満足感の高いパニーニです。

### 新商品：パスタ



#### 蛸のアラビアータ（税込 910 円）

濃縮トマトのペーストを使用した、蛸たっぷりの贅沢アラビアータに仕上げてあります。ニンニクの効いたピリ辛なテイストで、ひとくち食べたら心も体も元気いっぱいになれる商品です。

### 新商品：アンティパスト



#### 蛸とトマトのガーリックマリネ（税込 490 円）

ごろごろ具材が魅力的。オレガノ香るトマトソースがたっぷりの、つゆだく仕様に仕上げてあります。プロセッコなど、スパークリングワインとのペアリングがおすすめの一皿です。