

食べログ『イタリアン 百名店』選出店こだわりの本格パスタソースを表現！ 「選ばれし人気店」初のパスタソース 新発売

ハウス食品は、「選ばれし人気店」シリーズ初のレトルトパスタソース〈ポローニャ風ミートソース〉〈黄金のカルボナーラ〉を、8月14日からスーパーなどで発売します。食べログ『イタリアン 百名店』選出店こだわりの味わいが表現されており、夕食シーンでゆっくりと楽しめる本格的なパスタソースです。内容量は〈ポローニャ風ミートソース〉150g、〈黄金のカルボナーラ〉140g、どちらもオープン価格（税別参考小売価格438円）。



■ 特徴

「選ばれし人気店」シリーズ初のレトルトパスタソースです。食べログ『イタリアン 百名店』選出店こだわりのパスタソースを、レンジで温めるだけで手軽に楽しめます。

■「選ばれし人気店」〈ポローニャ風ミートソース〉

東京・北参道にある「trattoria Tanta Bocca」監修。（『イタリアン TOKYO 百名店 2023』選出店）

香ばしいガーリックとごろごろした角切り肉のおいさが特徴的な、インパクトのある濃厚なパスタソースです。レトルトパスタソースでは稀に見る量の肉が入っている、見ても食べても満足感がある一品です。お店の特徴であるインパクトのある味わいを表現するため、ソースの色味も味わいも濃く仕上げています。

■「選ばれし人気店」〈黄金のカルボナーラ〉

愛知にある「Cucina Italiana Gallura」監修。（『イタリアン EAST 百名店 2023』選出店）

パルミジャーノ・レッジャーノとベーコン、ラックスハム(生ハムの一種)が溶け込む深みある味わいが楽しめるパスタソースです。カルボナーラでは珍しい鮮やかな黄金色で、チーズ本来の香りと旨みをラックスハムの芳醇な香りと共に楽しめる、バランスのよいコク深い味わいが魅力です。

※チーズ原料中パルミジャーノ・レッジャーノ54%使用 ※ラックスハムはペースト使用

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

「選ばれし人気店」シリーズは、全国各地の人気店の味わいを家庭で楽しむことができるレトルトカレーを展開し、大変ご好評をいただいています。レトルトカレーだけでなく、家庭で食べるパスタでも人気店監修のおいしさを楽しんでいただきたいと考え、食ベログ『イタリアン 百名店』に選出された人気店とタッグを組み、新製品の開発をスタートしました。

②【ターゲット】

実際にお店を利用されている方はもちろん、なかなかお店に行けない方にも手軽に楽しんでいただければと思います。特に今回は食ベログ『イタリアン 百名店』の大人気店が監修しているパスタソースなので、プロの本格的な味わいを家庭でゆっくり楽しんでいただきたいです。

③【苦労した点】

高温で加熱殺菌するレトルト食品は、お店とは異なる材料・調理方法で味づくりを行うため、お店こだわりの味わいを表現することが大変難しかったです。

■「選ばれし人気店」<ポローニャ風ミートソース>

お店のポローニャ風ミートソースは、黒毛和牛のスネ肉をしっかり焼き目がつくまで焼き、ガーリックで味に強さを出し、そこに野菜をたっぷり加えてコクを出します。さらに赤ワインを足すことでソースの色味も濃くなり、深く濃厚な味わいを生み出しています。

本製品ではお店の味わいを表現するため、牛肩ロースやネック(牛の首の肉)の持つ旨みを引き出し、人参やセロリなどの炒めた野菜を使用しコクを出しました。決め手としてガーリックを効かせることで、一口食べた瞬間のインパクトが大きい、お店の特徴である深く濃厚な味わいが表現できました。塩0.1gの差に最後までこだわり、お店さながらの味わいを追及しました。

■「選ばれし人気店」<黄金のカルボナーラ>

お店のカルボナーラは鮮やかな黄金色で、パンチェッタ（塩漬けた豚バラ肉）、少量の玉ねぎと生クリーム、卵、パルミジャーノ・レッジャーノを使用するシンプルさが特徴です。一口目から「おいしい！」と実感できる味を目指した、一つ一つの素材を活かしつつ全体のバランスが取れた奥行のある味わいです。

本製品では、素材本来のおいしさ・香りを感じられるコク深いお店の味わいを追求しました。チーズは香料を使用せず、パルミジャーノ・レッジャーノを大胆に配合。またお店で使用しているパンチェッタ特有のナッツのような香りを表現するために、ラックスハムをペーストにして使用しています。

④【一押しポイント】

ハウス食品がこれまでカレーの開発で培ったとろみをつける技術を活かした、なめらかにパスタに絡むソースもポイントです。好きなメニューをゆっくり楽しむ夕食シーンでも満足いただけるよう、ワインと合わせて楽しめる大人な味わいに仕上げました。<ポローニャ風ミートソース>には赤ワイン、<黄金のカルボナーラ>には白ワインがおすすめです。

監修店おすすめのワインの銘柄や新製品開発秘話は「選ばれし人気店」ブランドサイトで紹介しています。

・<ポローニャ風ミートソース> 開発秘話ページ（8月10日公開予定）

URL：<https://housefoods.jp/products/special/ninki/pasta/index2.html>

・<黄金のカルボナーラ> 開発秘話ページ（8月10日公開予定）

URL：<https://housefoods.jp/products/special/ninki/pasta/index3.html>

■ 監修店舗紹介

● 東京・北参道「trattoria Tanta Bocca (トラットリア タンタボッカ)」

A5黒毛和牛の炭火焼きをメインに楽しめる人気の肉イタリアン。ソムリエ厳選ワインも合わせて味わえる。お肉を焼いた香ばしさを活かしたメニューを展開し、一皿のインパクトを大切に味づくりで印象に残る料理を提供している。お店の人気メニューは「黒毛和牛のボローニャ風ミートソース」。黒毛和牛のスネ肉をしっかり焼き目がつくまで焼き、ガーリックで味に強さを出した濃厚な味わいが特徴。

食ベログページURL : <https://tabelog.com/tokyo/A1304/A130403/13058484/>



trattoria
Tanta Bocca



● 愛知「Cucina Italiana Gallura (クッチーナ イタリアーナ ガッルーラ)」

イタリアの星付きレストランや地元愛知で愛される老舗料理店で修行を重ねたシェフ自らが厳選した食材を使用し、素材を大切に色鮮やかな料理を提供する人気店。The Tabelog AwardでSilverを2回、Bronzeを5回受賞している。“季節の食材をふんだんに使ったイタリア料理”をコンセプトに、魚介類は毎朝市場で買いつけ、野菜も様々な産地から厳選して取り寄せるこだわりを持つ。名古屋市内で2店舗を経営。

シェフのこだわりが詰まったカルボナーラは鮮やかな黄金色。こだわりの卵やパルミジャーノ・レッジャーノ、パンチエッタ、玉ねぎなど、シンプルな食材をバランスよく調理することで調和がとれ、洗練された味わいを楽しめる。なめらかな食感も特徴的。

公式HP : <https://www.gallura.jp/>

食ベログページURL : <https://tabelog.com/aichi/A2301/A230108/23000441/>



■ブランドの取り組み・展望

「選ばれし人気店」シリーズは、食べログのユーザーから高い評価を集めて『百名店（※1）』に選定された人気店のこだわりの味わいを表現し、家庭で手軽に楽しむことができるレトルト食品シリーズです。2018年の発売以来ご好評をいただき、北海道、東京、千葉、愛知、大阪、福岡の人気店の味わいを表現した12品展開（※2）となりました。

今後もお客様が各地の人気店の味わいを知るきっかけになり、カレーのみならず、様々なメニューのおいしさを楽しむことができるブランドへと成長してまいります。

※1：食べログでは、日本が誇る「おいしい」お店を表彰する年間アワード「The Tabelog Award（<https://award.tabelog.com/>）」と合わせ、多様なニーズに合わせたお店選びに活用いただけるよう、幅広いジャンルで名店100店を発表しています。

※2：限定品を除く。

■製品概要

- 製品名／内容量：「選ばれし人気店」<ポローニャ風ミートソース> /150g
「選ばれし人気店」<黄金のカルボナーラ> /140g
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格438円）
- 発売日：2023年8月14日
- 発売地区：全国

・「選ばれし人気店」<パスタソース>ブランドサイト（8月10日公開予定）

URL：<https://housefoods.jp/products/special/ninki/pasta/index.html>