

フライパン1つで作る

イタリア直輸入のパスタセット
パスタロツティ



～PASTAROTTI (パスタロツティ)～ フライパン1つでイタリアの味を手軽に楽しめる

パスタロツティは1人前のパスタとソースが一袋に入っている即席パスタセットです。フライパン1つあれば他の材料を準備することもなく、手軽にイタリアの味をお楽しみいただけます。

パスタの別ゆで不要！
フライパンだけで作れる

パスタとソースの粉が一袋に入っている
ので、パスタの別ゆでをする必要があり
ません。簡単に作れ、洗い物も最小限な
ので料理が苦手な方にも手軽にお使いい
ただけます。調理時間はたったの8分です。

5種類の味が楽しめる
豊富なラインナップ

アラビアータ、きのこ、4種のチーズ、
バジル、カルボナーラと日本人の好きな
5種類のソースを用意しました。
持ち運びにも便利なので、アウトドアや
非常食としてもご利用いただけます。

保存料を使っていないのに
保存期間が長い

最新の乾燥及び保存技術により、21か
月という長い賞味期間を実現しました。
水分が除去されている分軽量なので、携
帯食としても有用です。



PASTA

容量：90g（1人前）
参考上代：300円（税抜）



アラビアータソースのパスタ

ペンネ、完熟トマトの甘味と酸味、そしてペペロンチーノの辛み三拍子揃ったイタリア定番の一皿をお楽しみ頂けます。



4種のチーズソースのパスタ

コクのある滑らかなチーズソースがスパゲッティによく絡み濃厚な味わいをお楽しみ頂けます。



きのこソースのパスタ

奥深いきのこの香りと旨味をお楽しみいただけます。イタリアで最もポピュラーなレシピの一つです。



バジルソースのパスタ

イタリアの伝統的な一皿である、香り高いバジルソースのスパゲッティです。



カルボナーラソースのパスタ

カルボナーラソースのコクのある味と香りがスパゲッティ一本一本まで行き渡った一品です。

作り方

- 1 フライパン（24-26cm）に水を350ml 入れて沸騰させます。



- 2 沸騰したら袋の中身を全て入れ、焦げ付かないように時々混ぜながら**中火**（ソースがブクブクする位）で約8分調理して下さい。



- 3 ソースの量が少なくなってきたら火を**弱火**に調節し、ソースが少し残る位で火を止めて下さい。

