

№24-08-①

2024年9月20日

報道関係者各位

株式会社 明治屋

～レンジで温めるだけで本格的なグラニャーノ IGP パスタをご自宅で～
「ガロファロ 冷凍スパゲッティ 1.7 mm」を
明治屋ストアにて 9月21日(土)に発売！

株式会社明治屋(本社：東京都中央区、代表取締役社長：磯野太市郎)は、「ガロファロ 冷凍スパゲッティ 1.7 mm」を9月21日(土)より明治屋ストア(吉祥寺ストアを除く)にて発売いたします。



ガロファロは、“パスタ発祥の地”と呼ばれる南イタリア ナポリ近郊グラニャーノで1789年に創業し、最初にパスタ製造のライセンスを取得した伝統あるパスタメーカーです。

自社直輸入のガロファロ シグネチャーのおいしさを冷凍でも変わらず味わえるよう製法にこだわり、1食分ずつ電子レンジ解凍で手軽に食べられる便利さを兼ね備えました。

■商品概要



商品名：ガロファロ 冷凍スパゲッティ 1.7 mm

ガロファロ パスタのおいしさをそのまま急速冷凍しました。レンジで温めるだけで本格的なグラニャーノ IGP パスタ(※1)をご自宅でお召し上がりいただけます。

(※1) IGP(保護指定地域表示)とはEUで生産される特産物の認証で、「グラニャーノ IGP」は、「グラニャーノで製造」、「デュラム小麦のタンパク質含有量が13%以上」など様々な規定を満たした商品に与えられています。

- ・ 内容量：360g(180g×2)
- ・ 希望小売価格：オープン
- ・ 販売店舗：明治屋ストア(吉祥寺ストアを除く)

■商品特徴

1、電子レンジでアルデンテの食感

ガロファロ パスタの特徴であるプロテイン含有量 14%以上、グルテンインデックス（※2）85以上の良質なデュラム小麦から生まれるコシを活かすために、電子レンジで加熱した際にベストな食感になるよう細かくゆで時間を調整しました。

（※2）グルテンの質の数値。グルテンとは小麦、ライ麦などの穀物の胚乳から生成される小麦特有のタンパク質の一種で、グルテンインデックスの数値が高いほど良質のグルテンです。

2、オリーブオイル配合で加熱後も麺がくっつかず、おいしさをキープ

パスタを茹でた後にイタリア産エキストラバージンオリーブオイルを配合することで、電子レンジで加熱した後も 1本1本がほぐれやすく、パスタの風味も豊かに広がります。

3、調理時間 1/3（※3）。1食分ずつお好みの味付けで

市販のパスタソースやお好みのパスタソースと合わせてお召し上がりいただけます。味の調整がしやすいようにパスタ自体の塩分を控えめにしています。

（※3）電子レンジ調理（600w 2分10秒、500w 2分40秒）。（ガロファロ スパゲッティ 1.7mm標準ゆで時間9分）

■「ガロファロ 冷凍スパゲッティ 1.7mm」を使った簡単時短レシピ公開中！

明治屋ホームページにて調理時間5分でできるレシピを公開中です。

ガロファロ冷凍スパゲッティのおいしさを手軽に楽しめるレシピですので、ぜひお試しください。

- ・ トマトとモッツァレラチーズのパスタ (<https://www.meidi-ya.co.jp/recipe/food74.html>)
- ・ スモークサーモンとケッパーのパスタ (<https://www.meidi-ya.co.jp/recipe/food75.html>)



【トマトとモッツァレラチーズのパスタ】



【スモークサーモンとケッパーのパスタ】

以上

【本リリースに関するお問合せ先】

株式会社明治屋 商品事業本部 国内商品事業部
高嶋、野中 TEL 03-3271-1129(直通) FAX 03-3271-1126

又は、広報窓口＜取材等のお申し込み先＞
株式会社明治屋 本社 経営企画室 西川、中島
お問い合わせ先：mypr@meidi-ya.com