

# こだわりの食材たち

Pasta

## 有名料理店御用達の 黄金のパスタ

La Molisana (ラ・モリサーナ) No.16

標準ゆで時間5分。しかもアルデンテが長続きして麺が伸びにくく、ソースと鍋で和えるプロ仕様。日本人に好まれる「つるり」とした食感が特長です。

### 美味しさの秘密は…

- ① **高品質のセモリナ粉**  
のどごしが良く、つるつるとした食感が日本人の好みにあう。
- ② **良質の水**  
アルデンテの状態が長く続く。
- ③ **中低温のゆっくり乾燥**  
現在プロに好まれる、パスタをソースの中でじっくりとからめる調理法に最適。

## 本場イタリアの 旨味トマト

太陽をいっぱい浴びた本場イタリアの旨味トマト。シェフの30年の経験をもとに選びに選び抜かれたイタリアントマトをたっぷり使っています。



# @Pasta



## 大人のための 電子レンジ専用パスタ



~~オート  
(自動)~~

オート(自動)不可



やけど注意



電子レンジ専用

ご注文・お問い合わせはお電話かファックスにて承ります

TEL&FAX **079-297-9727**

10:00~16:00(日・火曜日を除く)

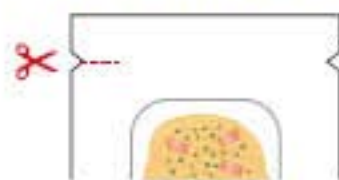
それ以外のお時間はファックスにてお願いいたします

rakuten@kobepizza.jp





**1** 外袋を切り込みのところから  
1cmくらい開ける  
(すべて開けてしまわないでください)



※左右のどちらか一方を  
開けてください



**5** 切り込みを入れたところから  
袋を開け、商品を取り出す

※水蒸気が出ることがありますのでやけどに  
十分ご注意ください



**2** 凍ったままの商品を  
袋のまま入れ  
加熱する

500W
約6分30秒
600W
約6分

※機種により、加熱時間は異なります  
※オート(自動あたため)機能は使用しないで  
ください  
※加熱条件によりパスタの一部が焦げること  
があります



**6** パスタとソースを  
よく混ぜます **Point!**



**3** 加熱終了後、  
約30秒そのまま蒸らす

※加熱直後は袋が大きく膨らんでいます  
袋がもとの大きさに戻ってから取り出してください



**7** パスタとソースが  
よく絡み水分がとろりと  
するまでよく混ぜて  
ください **Point!**

※混ぜ方が足りないとソースが水っぽくなります



**4** 温まった商品をトレーの  
両端を持って取り出し、  
平らなところに置く

※加熱後のトレーはやわらかくなるのでご注意ください  
※加熱後はトレーが熱くなっておりますので  
やけどに十分ご注意ください  
※水滴が落ちますので濡れても大丈夫なとこ  
ろに置くようにしてください



オシャレなプレートに盛り付けると  
ごちそう感が倍増! 美味しさもアップ  
**老舗レストランの  
本格パスタの出来上がり**

**Buon appetito!!**

※このレシピ以外の方法では調理しないでください

