

報道関係者各位



2017年3月8日

株式会社サガミマスターズ

「JINJIN」で生フェットチーネを使った季節の Pasta が新登場

～蟹のアメリカヌソースと濃厚ミートソースを絡めて～

この度、株式会社サガミチェーンのグループ企業である株式会社サガミマスターズ（本社：東京都立川市錦町 3-6-6 代表取締役社長 水澤 洋平）が展開するパスタ店「JINJIN」新宿店では、2017年3月9日より、新たに平打ちの生麺「フェットチーネ」を使ったパスタ2種を提供いたします。

JINJIN PASTA MENU

カナダ産のデュラム小麦だけを使用し、素材の持ち味を生かしたJINJINの生パスタ。
この春、平打ち麺の「フェットチーネ」が新登場！
フェットチーネ麺によく絡む濃厚でリッチなソースとの相性をお楽しみください。

生フェットチーネ

Fettuccine
濃厚ミートソース
¥862 (税¥930) ~~¥1,000~~ (税¥1,080)

Fettuccine
蟹のアメリカヌソース
¥880 (税¥950) ~~¥1,019~~ (税¥1,100)

全品ドリンクつき

【生フェットチーネ 季節のパスタ 商品概要】

- 販売期間：2017年3月9日～5月31日
- 販売店舗：JINJIN（ジンジン） 新宿店



●フェットチーネ 蟹のアメリカーナソース （ドリンク付）税込 950 円

オマール海老の頭から煮出したアメリカーナをベースにトマトとクリームを合わせた拘りの逸品。ズワイガニを贅沢に使いました。

●フェットチーネ 濃厚ミートソース （ドリンク付）税込 930 円

合いびき肉をデミグラスでじっくり煮込んだコクのあるミートソース。肉のうま味が凝縮した濃厚な味わいです。

【生フェットチーネについて】

生パスタの原料はデュラム小麦のセモリナ粗挽きと塩のみ。
コシが強く小麦本来のうま味が感じられるのが特徴です。
フェットチーネはきしめん状の平打ち麺で、麺の面積が広い
ためソースがよく絡み、生パスタ独特のモチモチした食感が楽しめます。



【JINJIN について】

JINJIN は 1970 年に新宿で開業した生パスタ専門店。モチモチ食感の生麺を使用したパスタを各種取り揃えております。カウンター型の新宿店とフードコート型の佐野店の 2 店舗を展開しており、佐野店ではパスタの他に店舗で手延ばしして焼き上げるピザも人気です。

【お問い合わせ・ご連絡先】

株式会社サガミマスタース 営業企画部 西田 則和

T E L : 042-528-8322 E-mail : n_nishida@sagami.co.jp