



2020年12月7日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

各位

日本イタリア料理界の巨匠 日高良実シェフ監修

「トップバリュ 海老とトマトのポモドーロパスタ」

「トップバリュ ポークカツレツのトマトソースパスタ」

期間限定※1で12/8(火)発売

ミニストップ株式会社(本社:千葉県千葉市 代表取締役社長:藤本 明裕、以下:ミニストップ)は、東京南青山の「アクアパッツァ」オーナー日高シェフ監修による商品を、2020年12月8日(火)より、国内のミニストップ(2020年10月末現在:1975店)にて発売します。

素材の持つ本来のおいしさを生かした、日高シェフならではのパスタの世界をお楽しみください。

ミニストップは今後も、おいしさと便利さを提供できる商品を開発・発売してまいります。

※1 約3週間の予定ですが、店舗によって異なります。

【商品情報】



- 商品名: 海老とトマトのポモドーロパスタ
- 本体価格: 680円(税込734円) ※2
- 発売日: 2020年12月8日(火)
- 発売地区: 全国
- 商品特長: ポモドーロ※3ソースをベースに甲殻類の旨味を加えたソースの上に、大きな海老を4尾トッピングし、グリルし甘味を引き出したミニトマト、マッシュルームをちりばめました。仕上げのバジルソースの風味が爽やかに広がります。



- 商品名: ポークカツレツのトマトソースパスタ
- 本体価格: 680円(税込734円) ※2
- 発売日: 2020年12月8日(火)
- 発売地区: 全国
- 商品特長: ポークカツを使用した食べ応えのあるパスタです。大きな豚ロースカツを2枚トッピングし、ポモドーロ※3ソースをベースに甲殻類の旨味を加えたソースと、4種のチーズで彩りました。



※2 税込価格は、お持ち帰り時に適用される軽減税率8%にて表示しております。イートインスペースで飲食される場合は標準税率10%が適用されます。

※3 ポモドーロはイタリア語で、「トマトソースのパスタ」を指します。



木を植えています
私たちはイオンです

【日高良実シェフについて】

今年30周年を迎えた「アクアパッツァ」オーナーシェフの日高良実シェフは、日本の食材を活かした独自のイタリアンを提案し続けている、日本におけるイタリア料理を牽引し続けるトップシェフです。



リストランテ アクアパッツァ

東京都港区南青山2-27-18
AOYAMA M'S TOWER (青山エムズタワー)
パサージュ青山2F

1957年、兵庫県神戸市生まれ。神戸のホテルでフランス料理を学んだ後にイタリア料理に転向。
1986年渡伊、「エノテーカ・ピンキオーリ」、「グアルティエーロ・マルケージ」「ダル・ペスカトーレ」などで修行を積む。
1989年帰国、東京・乃木坂の「リストランテ山崎」料理長を経て、1990年、東京・西麻布「アクアパッツァ」料理長に就任。
2001年11月、「アクアパッツァ」「アクアヴィーノ」の料理を指揮し、2003年「アクアパッツァ」オーナーシェフに就任。
2007年4月、「横須賀アクアマレ」をオープン。2018年4月、「アクアパッツァ」を広尾から南青山に移転。