

THE ちーむ NINONSEIMA

日本製麻株式会社

No.0014

http://www.nihonseima.co.jp/

〒650-0024

兵庫県神戸市中央区海岸通8番神港ビル5階

TEL:078-332-8272 FAX:078-331-9992

担当: 坂元 賀前 塩崎 近藤 橋谷

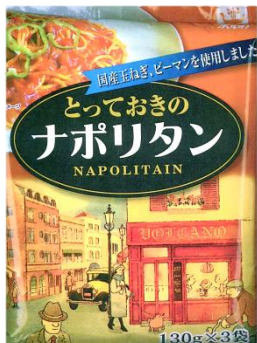
お問い合わせ・サンプル
依頼等は、各担当まで
お申し付け下さいませ

とっておきのナポリタン



懐かしの味
ナポリタン

懐かしくて新鮮な味、ナポリタンブーム!!



横浜のホテルニューグランドで戦後に生まれた「ナポリタン」は、給食や喫茶店で定番となり人気を博しました。その後、食の多様化が進み、地味な存在となっていました。昨年よりその古めかしいイメージが変わり、全国的に大流行しています。

中高年には、**懐かしの味**として、オシャレな pasta を見慣れた若者にはケチャップ色に染まった、**新鮮な味**として再ブームが訪れています!!

ごく普通のナポリタンだけでなく、つけナポリタンや、ナポリタンもんじゃ、名古屋では鉄板に卵を引いた焼きナポリタンとして食べたりと、食べ方も多様化してきているのが特徴です。

とっておきのナポリタンは、レトロなパッケージが目印の、レトルトソースです!!

ボルカノでは、国産玉ねぎやピーマンを使い手作業をいくつも重ねることで、職人が手間暇かけてじっくり作り込んだ味を再現しております(130g×3食入)

とっておきのソースを、是非一度お召し上がりください!!

とっておきのナポリタン



赤スパゲッチと**ボルカノスパゲットーニ**は、昭和世代には郷愁を誘うナポリタンにピッタリな2.2mmの極太麺。なので茹で時間は15分(笑)もちもちとした食感が好評です。セモリナ粉と小麦粉を混ぜることで、ナポリタンに合う食感と風味に仕上げています。

【美味しく作るコツ】

塩を適量加えたたっぷりのお湯で、パスタを茹であげましょう。中心に白い芯が残る状態(アルデンテ)になったら、お湯を切ります。オリーブオイルまたは、サラダオイルでパスタを炒め、温めたナポリタンソース(本品)をからめて、サッと炒めれば出来上がり! お好みで、季節の野菜などを加えて一緒に炒めるとより一層美味しくいただけます!!



調理例

パスタハウス ボルカノ



パスタの醍醐味「アル・デンテ」をご賞味いただけます!

『パスタハウス ボルカノ』は日本製麻で作ったパスタをご賞味いただけるイタリアンレストランです。

関西を中心に全国で9店舗展開しており、兵庫には、神戸・姫路・芦屋・佐用などにあります。

なかでも、姫路店は新鮮な魚貝類が手に入りやすい土地で、新鮮な魚介類をたくさん使った料理をご堪能いただけます!!

大人気のランチのセットメニューは、組合せ次第で80種類以上に!! お手軽からちょっと贅沢まで、いろんなメニューを楽しんで頂けます。



営業の紹介



4月入社、サハキット・ウィサーン(株)のタイで勤務します 武田 晃星です。よろしくお願いたします!!

2013年4月に入社し、4月中旬からタイでの生活が始まります。社会人一年目の私が、海外で活躍させていただける舞台を用意してもらえたことを感謝し、その舞台で輝けるような存在に早くなりたいと日々勉強しております。

4月のタイの平均最高気温は38度、3~5月がタイの一年で最も暑い季節で日本では「暑気」と呼ばれています。気温は苦しい季節なのですが、実はこの季節からマンゴーやマンゴスチンがおいしくなる季節でもあります(ドリアンも旬なので出回りますが...)。私自身この時期に一度もタイに行く機会がなかったので、南国の果物を、現地で! 旬の季節に! 味わってきます!

