

**そばアレルギーの方もこれで安心！平成最後の年越しはパスタで
ルクア大阪のイタリアンで業界初？！の“年越し生パスタ”を12/26（水）開始
～年末の胃に優しいアサリ出汁に海老天やかまぼこをトッピングしました～**

株式会社きちり（本社東京都渋谷区、代表取締役社長 平川昌紀）は2018年12月26日（水）から12月31日（月）の6日間、ルクア大阪（大阪市北区梅田 3-1-3 地下2階）「キッチン&マーケット」内のイタリアンフードマーケット「Merca -メルカ-」で、年越しそばを生パスタで再現した「年越し海老天パスタ」を販売いたします。

■平成最後の年越しはパスタで！細く長く健康を祈願

平成最後の年越しに、何かイタリアンらしい年越しをできないかと考え、「年越し海老天パスタ」を開発いたしました。年末の胃に嬉しいアサリの旨みをイタリア産白ワインでしっかり引き出した「ボンゴレビアンコ」を出汁のベースにし、細長く平たいのが特徴の当店自慢生パスタ「リングイネ」を絡め、海老の天ぷらやかまぼこ、ネギなどトッピングいたしました。これまでそばアレルギーで年越しそばを楽しめなかった方や、年越しそばに飽きた方など、ぜひ1度チャレンジしていただきたいと思っております。

年越し蕎麦は長く伸ばして細く切って作る食べ物なので、“細く長く”ということから「健康長寿」「家運長命」などの縁起をかついで食べるようになったのが起源だと言われています。今年はぜひ細く長い生パスタで祈願していただきたいと思っております。



見た目はそば？年越し海老天パスタ



メルカ 店内

【年越し海老天パスタ 詳細】

商品名：年越し海老天パスタ

販売期間：12月26日（水）～31日（月）

販売時間：10時～23時 ※31日は17時ラストオーダー、18時閉店

販売価格：税別980円（税込1,059円）

限定販売数：1日50食 ※売切れ次第終了



店舗概要

店 名：Merca -メルカ-

住 所：大阪市北区梅田 3-1-3 地下2階 キッチン&マーケットルクア大阪店内 メルカ（ピザ・パスタレストラン）

電 話：06-6151-2674

営業時間：10時～23時

定 休 日：不定休（施設に準ずる）

ご試食もご用意しております。ぜひ貴社媒体でのお取り扱いいただけますよう、お願い申し上げます。

●取材に関するお問い合わせ

株式会社きちり 広報事務局 古沢・八尾

TEL：06-4708-3766 E-mail：pr@raple.co.jp