

2022.10.6

蟹の旨味とカニ味噌のコクが口の中に広がる贅沢パスタソース サンクゼール「紅ずわい蟹のトマトクリームソース」新発売

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に150店舗以上展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は2022年10月7日（金）、パスタソース「紅ずわい蟹のトマトクリームソース」を全国のサンクゼール店舗（アウトレット店舗含む）・サンクゼール公式オンラインショップにて発売します。



紅ずわい蟹のトマトクリームソース

「紅ずわい蟹のトマトクリームソース」は紅ずわい蟹の旨味が凝縮されたパスタソースです。紅ずわい蟹のジューシーな甘さとトマトの爽やかな酸味のバランスがよく、小さなお子さまから大人まで、家族みなさまでお楽しみいただけます。ソースの中に紅ずわい蟹の身をたっぷり入れることで、満足感のある食べ応えに。また、カニ味噌を加え味に深みを出すことで、より濃厚に仕上がりました。熱々のパスタに絡めるだけでできあがり、紅ずわい蟹の風味が口いっぱいに広がり、カニ味噌のコク深さを味わえます。

- 容量:220g ■価格:¥852（税込） ■目安:2人前（パスタに利用の場合）
- 発売場所：全国のサンクゼール店舗（アウトレット店舗含む）、
公式オンラインショップ

パスタソースだけどパスタだけではない

トマト感を失わないようカニ味噌の配合量にも気を付け、アレンジがしやすいようにしました。熟成させないフレッシュチーズ（モッツアレラチーズやリコッタチーズなど）との相性が良く、ワインを飲まれる方であれば、バゲットにこのソースを塗り、モッツアレラチーズをのせてトースターで温めると、ワインに合うおつまみに。あるいは食パンに塗ってスライスチーズをのせて温めればピザトーストとしてお子さまの朝ごはんにおすすめです。パンだけではなく鍋に「紅ずわい蟹のトマトクリームソース」、ココナツミルク、カレー粉、ナンプラー、溶きほぐした卵を入れると、まるやかなエスニック風カレーのできあがりです。



ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお願い申し上げます。