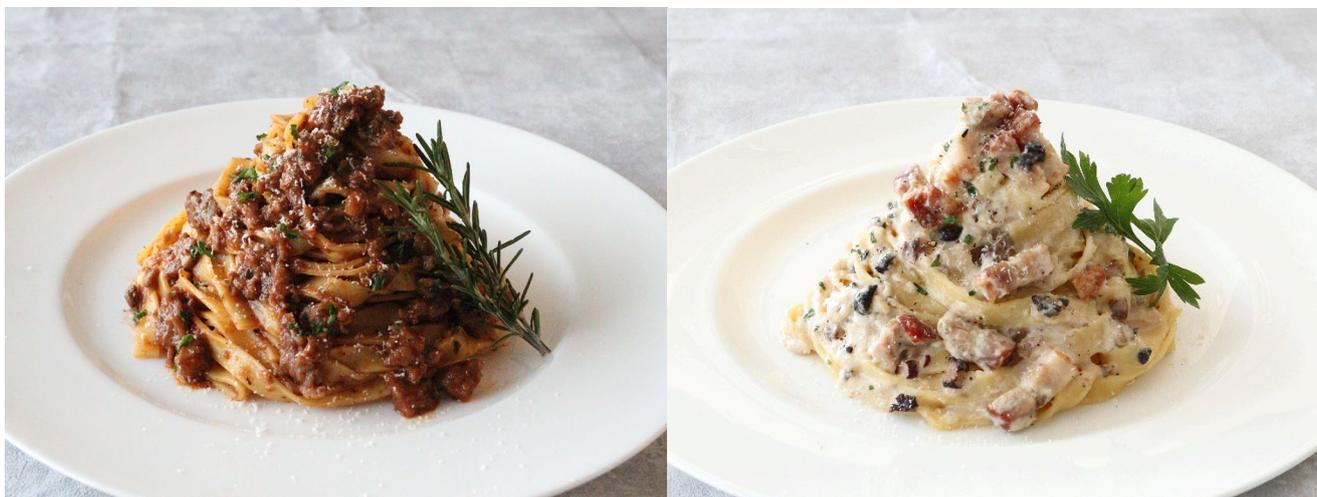


2022年3月1日

エア・ウォーターアグリ&フーズ株式会社

「俺の」シリーズで料理長を務める 遠藤雄二シェフ監修  
お店で食べるような本格的な味わいの冷凍パスタセットを3月1日発売  
～ 調理も簡単に“おうちで俺のイタリアン” 具材たっぷりのソースで食べる贅沢な生パスタ ～

エア・ウォーターアグリ&フーズ株式会社（本社：東京都品川区 代表取締役社長：鹿嶋健夫）は、俺の株式会社（本社：東京都中央区 代表取締役社長：木場亮太 以下「俺の」）とのコラボ商品として「俺の」料理長である遠藤雄二シェフが監修した2種類の冷凍パスタセットを2022年3月1日より順次発売いたします。



サルシッチャとポルチーニのラグーソース（左）と3種のきのこことベーコンのクリームソース（右）  
※写真は調理例です。

■ コロナ禍のおうち時間に本格レストランの味わいをご提供したい

～ 遠藤シェフのこだわりの料理を再現～

俺のシリーズのレストランで提供する料理は、何を食べたかはっきりと心に残ること、主役となる素材の印象が強く、且つ“おいしかった”とと思っていただけること。また、最初のひと口でおいしさが伝わるような力強さが必要。という遠藤シェフのものづくりへの想いを再現するため、自社グループに畜肉加工工場を有する強みを活かし、それぞれの商品を構成するメイン素材である“サルシッチャ”および“ベーコン（無塩せき※）”をたっぷり使用しました。

さらに、お料理全体としての力強さを強調するため、ラグーソースは香味野菜やスパイス・ハーブをしつかりと効かせ、クリームソースは北海道産の濃厚な生クリームを使用するなど、シェフのこだわりを詰め込みました。

※ 発色剤を使用しない製法。

## ■「俺の」料理長・商品開発担当 遠藤雄二シェフについて



### 略歴

1972年生まれ 埼玉県出身。20歳で料理の道に入り1994年、2000年に2度渡仏。その際、3つ星店のリヨン郊外の名店「Alain Chapel (アラン・シャペル)」、1つ星店のブルターニュ地方「Le Temps de Vivre (ル・タン・ド・ヴィーヴル)」で修業。渡仏の前後で奥沢「ラ・ビュット・ボワゼ」副料理長と「うかい亭」で調理主任を務めた。「俺の」の創業メンバーの一人であり、創業以来、俺のシリーズでは新店立ち上げの料理長として活躍する。

### ～新商品のこだわり Point～

#### 1. 具材たっぷりのソースで食べる生パスタ

レストランの本格的な味わいを再現するため、ソースには具材を贅沢に使用し、もちもち食感の生パスタ（フェットチーネ）を合わせています。

#### 2. 電子レンジで簡単調理

ご自宅でも簡単に召し上がれるように、ソースは袋のまま、パスタは袋から取り出しラップをかけて、それぞれ電子レンジで温めるだけの簡単調理。付属のトレーがお皿になり、洗い物も最小限に抑えることができます。

#### 3. 地球環境にもしっかり配慮した包装容器

付属のトレーは、紙素材（内側のラミネート加工は分別可能なプラ素材）、バイオマスインキを使用しました。

## ■ 商品概要



【商品名】 サルシッチャとポルチーニのラグーソース

【商品価格】 オープン

【商品特長】 イタリア語で腸詰めを意味する「サルシッチャ」をほぐし、合挽肉と合わせた、赤ワインとポルチーニ薫るお肉たっぷり大人のラグーソースです。麺は、茹でたてを急速凍結した生パスタ（フェットチーネ）を使用しました。赤ワイン（ピノ・ノワール、シラー）などのお酒にもよく合います。



【商品名】 3種のきのこベーコンのクリームソース

【商品価格】 オープン

【商品特長】 ベーコンを贅沢に使用し、トリュフ・ポルチーニ・マッシュルームの3種のきのこ薫るクリームソースです。生クリームとパルミジャーノ・レッジャーノで濃厚でリッチな味わいに仕上げました。麺は、茹でたてを急速凍結した生パスタ（フエットチーネ）を使用しました。  
白ワイン（シャルドネ）、赤ワイン（メルロー）などのお酒にもよく合います。

### ■本リリースに関する報道機関からのお問い合わせ先

エア・ウォーター株式会社 広報・IR部 E-mail: [info-h@awi.co.jp](mailto:info-h@awi.co.jp)

担当：福島・鷲見 TEL：03-3578-7804 〒105-0001 東京都港区虎ノ門3丁目18番19号

### ■商品に関する一般消費者様からのお問い合わせ先

エア・ウォーターアグリ&フーズ株式会社 お客様相談室

TEL：0120-414-326（受付時間 9：00～17：00、土日・祝日・年末年始を除く）

URL: <https://www.saveur.co.jp/inquiry/>