

CE LA FACCIAMO!!



COMUNE DI
AMATRICE



イタリア中部 地震復興支援

アマトリチャーナ

アマトリチャーナ
ロッソ(トマト味)

399円 (税抜369円)
750kcal / 塩分3.7g



1皿につき100円を
寄付させていただきます。

アマトリチャーナ
ビアンコ

399円 (税抜369円)
715kcal / 塩分3.4g



アマトリチャーナ

アマトリチャーナはイタリア中部の町アマトリーチェが発祥とされている伝統的なパスタです。

グアンチャーレ(豚ホホ肉の塩漬け)・

ペコリーノチーズ(羊乳のチーズ)等この地に古くからある食材を使った長年愛されているパスタです。

トマトを使ったアマトリチャーナが有名ですが、

実はアマトリチャーナビアンコの方が、その歴史は長く、トマトがイタリアに普及する以前から親しまれ続けています。

※本来は材料にグアンチャーレを使用しますが、出来るだけ早い復興支援を実施するため、同じイタリア産のパンチェッタ(豚バラ肉の塩漬け)を使用して提供しております。



アマトリーチェ × サイゼリヤ



COMUNE DI
AMATRICE



当社は、「イタリアの豊かな食文化を広めたい」という考えのもと、イタリア各地の方々と交流を続けております。アマトリーチェ市も、当社の考えに共感して頂いた産地の1つであり、市長を中心に生産者や市民の方々との交流が続いておりました。8月24日に発生したイタリア中部の大地震で、アマトリーチェ市は大きな被害を受け、多くの方々が犠牲になりました。アマトリーチェの方々が1日でも早く笑顔を取り戻せるように心よりお祈りしております。

アマトリーチェ × サイゼリヤ



COMUNE DI
AMATRICE



当社は、「イタリアの豊かな食文化を広めたい」という考えのもと、長年の間、イタリア各地の生産者や産地の方々と交流を続けております。アマトリーチェ市も、当社の考えに共感して頂いた産地の1つです。当社が訪問した際は、市長のピロッジさんを中心として生産者や市民の方々に大変な歓迎を頂いておりました。8月24日に発生したイタリア中部の大地震で、アマトリーチェ市は大きな被害を受け、200人以上の方々が犠牲になりました。アマトリーチェの皆さんのが、1日でも早く笑顔を取り戻せるように心よりお祈りしております。



アマトリーチェ



CE LA FACCIAMO!!



シンプルな伝統パスタ
アマトリチャーナ

アマトリチャーナ
ビアンコ

アマトリチャーナはイタリア中部のアマトリーチェが

発祥とされている、伝統的なパスタです。

グアンチャーレ(豚ホホ肉の塩漬け)、

ペコリーノチーズ(羊乳のチーズ)等

この地方に古くからある食材を使った、

素材の旨みを味わう、シンプルなパスタです。

現在はトマトを使ったアマトリチャーナロッソが有名ですが、

もともとはトマトを使わないアマトリチャーナビアンコが原型です。

グリーチャとも呼ばれているこのパスタは、トマトソースが

イタリアに普及する以前からこの地の人々に親しまれてきました。

この2つのパスタをサイゼリヤ自慢のイタリア直輸入食材で、

現地に近い味を再現いたしました。素材本来の味を楽しめる

イタリアの伝統的なパスタを是非お試しください。



アマトリチャーナ
ロッソ(トマト味)



※本来は材料にグアンチャーレを使用しますが、出来るだけ早い復興支援を実施するため、同じイタリア産のパンチェッタ(豚バラ肉の塩漬け)を使用して提供しております。