

イタリア中部地震の復興支援を開始します

イタリアを中心とする地震により、被害に遭われた皆様に心よりお見舞いを申し上げます。

イタリアンレストラン「サイゼリヤ」を展開する(株)サイゼリヤ(代表取締役社長:堀埜一成)は、被災地の伝統料理の『アマトリチャーナビアンコ』・『アマトリチャーナロツソ』を発売し、代金の一部(1食につき100円)を、アマトリーチェ市に寄付いたします。

■概要

販売商品 『アマトリチャーナビアンコ』 『アマトリチャーナロツソ』
販売価格 各399円(税込)
販売期間 9月11日～10月下旬(予定)

■発売の経緯

8月24日 イタリア中部で大地震が発生しました。中でも、アマトリーチェ市の被害は大きく、多くの方が犠牲となりました。

弊社は、以前から深く友好関係にあるアマトリーチェ市に対し、震災復興支援を決定しました。

皆様のご協力をよろしくお願い申し上げます。



本件に関するお問い合わせ先

株式会社サイゼリヤ 総務部広報室 池田

埼玉県吉川市旭 2-5 Tel:048-991-9611 Fax:048-991-9637

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!!



アマトリチャーナ
ビアンコ

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。



アマトリチャーナ
ロッソ(トマト味)

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。

※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。



●税10:00以降は、お食事代の10%を深夜料金として加算させていただきます。●カロリーおよび塩分の数値は、検査機関での分析値、「五訂日本食品標準成分表」による計算値のいずれか、または両方を組み合わせて算出した数値であり、実際の栄養成分量とは異なる可能性があります。お客様がお食事をするときのおよその目安とお考えください。●アレルギー物質(7品目)の一角を使用しております。係の者にお問い合わせください。●表示価格には消費税を含み総額を表示しております。●盛りつけ、器は店舗により異なる場合がございます。



未成年の飲酒・
喫煙は法律で
禁止されています。



飲酒運転は
法律で禁止
されています。

16.09TD