



×



2023年12月13日  
イオン株式会社  
Barilla  
イオンリテール株式会社  
イオントップバリュ株式会社

## 1877年にイタリアで創業した「バリラ社」と共同開発 本場イタリアの味をお届け！ディナーでも楽しめる冷凍パスタをご自宅で イタリア各地に根付いたオーセンティック※<sup>1</sup>レシピを 堪能できるパスタ4商品が新発売

イオン株式会社（本社：千葉県、取締役兼代表執行役社長：吉田 昭夫、以下イオン）と、日本でも愛されているイタリアのパスタNo. 1※<sup>2</sup>ブランド「バリラ」（本社：イタリア・パルマ、CEO：ジャンルカ・ディ・トンド、以下バリラ社）は12月13日（水）、「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など全国約1,000店舗※<sup>3</sup>にて、共同開発した冷凍パスタ4商品を発売します。



単身世帯の増加や中食需要の高まりにより、一食完結型の冷凍パスタの市場は拡大を続けています。またその簡便性だけではなく、ワンランク上の味わいやレストランで食事したような高付加価値の商品を求める声も年々高まっています。

イオンは、レストランで食事したような満足できる本格的な冷凍パスタの開発を目指し、パスタの本場イタリアのパスタNo. 1ブランド「バリラ社」と共同して、このたびトップバリュブランドから「スパゲッティ アッロ スコリオ」「リングイネ コン ラグー アッラ ボロネーゼ」「リングイネ アイ フンギ ポルチーニ エ サルサ タルトゥファータ」「スパゲッティ コン ポッロ アッラ カチャトーラ」の4商品を発売※<sup>3</sup>します。

イタリア食文化に造詣が深い「バリラ社」の専門性とノウハウによって、イタリア各地に根付いたオーセンティックなレシピを再現し、その都市ならではの伝統的な味付けや具材、それに適したパスタの組み合わせが絶妙なひと品に仕上がっています。商品パッケージには、それぞれのパスタの発祥地を地図で表記しています。イタリアの各都市で食べられている本場のパスタ料理の体験も一緒に楽しんでいただける商品です。

イオンはこれからも、さまざまな食と文化を紹介することで、お客さまに新たな美味しさの発見とワクワクを感じていただける取り組みを続けてまいります。

### 【販売概要】

発 売 日：2023年12月13日（水）

販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など全国約1,000店舗※<sup>3</sup>

価 格：本体698円（税込753.84円）※<sup>4</sup>

※1：英語で「authentic」という言葉。「本物の・真正の」という意味。

※2：（出典）2021年ニールセン

※3：店舗により取扱いが異なります。

※4：単品で購入した場合、税込価格は小数以下が切り捨てになります。

## 【商品ラインアップ】

|                 |   |  |
|-----------------|---|--|
| 商品名<br>規格<br>特長 | <p>トップバリュ&lt;バリラ共同開発&gt;<br/>スパゲッティ アッコ スコリオ<br/>325g<br/>カンパーニャ州発祥といわれているパスタ料理です。5種の魚介類の旨みに、トマトを加えたんにくがきいたオリーブオイルのソースで彩りと食べ応えのあるパスタに仕上げています。別添えのシチリア島の岩塩で好みの味に調整可能です。</p>  |   |
| 商品名<br>規格<br>特長 | <p>トップバリュ&lt;バリラ共同開発&gt;<br/>リングイネ コン ラゲー アツラ ボロネーゼ<br/>400g<br/>エミリア・ロマーニャ州発祥の代表的なミートソースのパスタ料理です。香味野菜やひき肉、パンチェッタを香ばしく炒め、トマトピューレと赤ワインでじっくり煮込んだボロネーゼです。食べる直前に、別添えパルメジャーノ・レッジャーノチーズをかけていただくことで、風味がさらにアップします。</p>          |   |
| 商品名<br>規格<br>特長 | <p>トップバリュ&lt;バリラ共同開発&gt;<br/>リングイネ アイ フンギ ポルチーニ エ サルサ タルトウファータ<br/>345g<br/>イタリア中部のウンブリア州発祥のパスタ料理です。エリンギやマッシュルームなどのきのこの旨みを引き出し、生クリームを加えて炊き込んだソースで、コク深く優しい味わいのパスタに仕上げられています。別添えのシチリア島の岩塩で好みの味に調整可能です。</p>                |   |
| 商品名<br>規格<br>特長 | <p>トップバリュ&lt;バリラ共同開発&gt;<br/>スパゲッティ コン ポッコ アツラ カチャトーラ<br/>395g<br/>イタリア中部のトスカーナ州発祥の、チキンとハーブが豊かに香るトマトソースで煮込んだパスタ料理です。国産鶏もも肉、香味野菜とハーブを煮込んだトマトソースが奥深い味わいに仕上げられています。食べる直前に、別添えパルメジャーノ・レッジャーノチーズをかけていただくことで風味がさらにアップします。</p> |  |

## <「The Barilla Group」について>

バリラ社は、ガイド氏、ルカ氏、パオロ氏の3兄弟が会長を務める、証券取引所に上場していないファミリー企業です。彼らの曾祖父ピエトロ・バリラ氏が1877年にイタリアのパルマにて小さなパン屋を開いたのが創業の始まりです。今日、バリラ社はイタリアのパスタNo. 1ブランドとして世界中で愛されており、日本でもパスタやソースは多くの人に愛され、使用されています。



バリラ社は、地中海式食事法<sup>※5</sup>とイタリアのライフスタイルにヒントを得て、おいしく健康的な栄養バランスを提唱しています。「わが子に食べさせたいものを皆様の食卓へ」というのがバリラ創業者の重要なメッセージであり、この理念は今日まで受け継がれ、バリラ流のビジネススタイルとして、8,700人以上の従業員が、責任あるサプライチェーンから厳選された食材を使用して生産された、良質な食品がもたらす喜びを人々に提供し、より良い現在と未来に貢献することに責任を持って関与することを約束しています。

※5:バリラ社公式ホームページ「パスタのすべて」参照 <https://barilla.co.jp/allabout/index.html>

### 「The Barilla Group」

URL : <https://www.barillagroup.com/en/>

X : @barillagroup

Instagram : @barillapeople