



福岡の人気イタリアンとのコラボパスタを発売

～「オステリア インクローチ」の本格パスタを商品化～

株式会社ポプラ（本社：広島県広島市、代表取締役社長：目黒真司）は、株式会社インクローチ（本社：福岡県福岡市、代表取締役：村山浩）の運営する福岡市天神で大人気のイタリアンレストラン「オステリア インクローチ」が監修したパスタ2品を11月26日（火）より九州のポプラグループで発売いたします。

福岡でおしゃれなイタリアンのお店として知名度も人気も高い「オステリア インクローチ」は、グルメランキングでも常に上位にランキングされ、店内の雰囲気、味、素材とすべてにおいて高い評価を得ているお店です。このたび発売する「チーズクリームソースの生パスタ」と「たっぷりマッシュルームソースの生パスタ」の2品は、お店で大人気のメニューをモチーフにオーナーシェフ監修のもと商品化しました。専門店の味をぜひこの機会にご賞味ください。

【商品概要】

	<p>商品名：チーズクリームソースの生パスタ 価格：450円 発売日：2013年11月26日より4週間限定 商品説明：お店で人気No.1のチーズパスタをアレンジしました。生パスタはお店と同じように少々固めに仕上げ、チェダー、パルメザン、ゴルゴンゾラのソースはチーズ好きにはたまらない1品です。</p>
	<p>商品名：たっぷりマッシュルームソースの生パスタ 価格：460円 発売日：2013年11月26日より4週間限定 商品説明：秋だけのオリジナルメニューで人気が高かったパスタを商品化しました。マッシュルームの食感を大事にしたソースと舞茸、しめじ、エリンギをトッピングし、ほのかにトリュフの香りがある本格パスタに仕上げました。</p>

※九州地区、山口県の一部（下関エリア）にて発売（約120店）

【キャンペーンの案内】

【チラシ（表）】



イタリア料理店 オステリア インクローチ 監修
オリジナル生パスタ

11月26日(火)発売

お店で人気No.1のチーズパスタをアレンジしました。生パスタはお店と同じように少々固めに仕上げ、チェダー、パルメザン、ゴルゴンゾーラのソースはチーズ好きにはたまらない品です。



チーズクリームソースの生パスタ
450円(税込)

秋だけのオリジナルメニューで人気が高かったパスタを商品化しました。マッシュルームの風味を大事にしたソースと舞茸、しめじ、エリンギをトッピングし、ほのかにトリュフの香りがする本格パスタに仕上げました。



たっぷりマッシュルームソースの生パスタ (トリュフ風味)
460円(税込)

※写真はイメージです。

【チラシ（裏）】



イタリア料理とワインのお店

Osteria Incroci **オステリア インクローチ**

〒810-0041 福岡市中央区大名1-14-13 プラザホテルブルミエ B1F
TEL/FAX : 092-724-3000

インクローチとは、伊語で交差点を表します。ヨーロッパと九州の旬な食材を使った、食、文化、人の交流。個性あふれるイタリアンをご提供いたします。

 **オステリア インクローチ**
公式Facebookページに「いいね!」してください。
www.facebook.com/OsteriaIncroci

「ワンドリンクサービス」
いたします。 期間:11/26(火)~12/15(日)
※ディナーのみ

姉妹店 パスタバインクローチでも
ドリンクサービスいたします。

※本キャンペーンをご利用いただくには予めFacebookへの登録が必要となります。Facebookは登録が利用が全て無料で行えるソーシャルネットワークワーキングサービス(SNS)です。



※写真はイメージです。

【監修店舗のご紹介】

Osteria Incroci

オステリア インクローチ

〒810-0041
福岡市中央区大名1-14-13プラザホテルブルミエB1F
Telephone/Facsimile 092-724-3000
営業時間 11:45~15:00 (14:00 O/S)
17:45~24:00 (22:00 O/S)



イタリア料理とワインのお店

