

「女子カアップレシピ」発売のお知らせ

～料理研究家中西しほりプロデュース Pasta～

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、料理研究家中西しほりさん監修の「女子カアップレシピ」の Pasta を 6 月 10 日（火）より、ポプラグループ（ポプラ・生活彩家・スリーエイト・くらしハウス）のお店で期間限定販売いたします。

このたび監修を担当した“しほりん”こと中西しほりさんは、料理研究家でもあり、野菜ソムリエ、アナウンサーと多方面で活躍され、「美容と食生活」について講演を行うなど、料理を通して、女性の美を応援する活動を行っています。

今回発売する Pasta 3 品も、20 代から 40 代の働く女性に嬉しい食材を使用し、味付けも見た目にもとことんこだわった料理に仕上がりました。女子カアップレシピの Pasta の隠し味「キレイの素」をぜひ、この機会にお召し上がりください。

ポプラでは、より多くのお客様に支持される商品の開発を行ってまいります。



料理研究家・野菜ソムリエ・アナウンサー

中西しほり

広島県生まれ。

料理は、子供むけのかわいい料理を専門とし、

「美人への野菜パーティ」

「35歳以上の大人の彼へのメニュー」を

テーマに、大人向けのお酒に合うメニューも展開中。

現在、テレビ出演、雑誌・企業へのレシピ開発の他、

アナウンサーとして、イベント司会、ナレーションで

活動し、最近では、「美容と食生活」をテーマにした

セミナーの依頼が増えている。



商品画像	商品名	販売期間	価格	商品概要
	色いろ野菜の 和風ジュシー パスタ	6/10(火) から 6/23(月)	430円 (税込)	彩りよく盛り付けられたかぼちゃ、にんじん、パプリカ、ブロッコリーの緑黄色野菜たちは免疫力アップ、血管の強化、風邪の予防に効果があると言われています。和風の味わい深いスープと一緒に召し上がりください。
	お豆たっぷり トマトソース パスタ	6/24(火) から 7/7(月)	420円 (税込)	低カロリーでイソフラボンが豊富な大豆と、脂肪吸収を抑える酵素を持つトマトをたっぷり使用したパスタです。3種類のお豆は彩りだけではなく、おなかいっぱいにしてしまう効果があり、一皿でも大満足のパスタです。
	広島菜と鮭の 和風おろし 生パスタ	7/8(火) から 7/21(月)	450円 (税込)	地元広島の名店「山豊」の広島菜漬と鮭が絶妙にマッチした生パスタです。鮭は抗酸化作用で若返り効果があるといわれ、女子にはとてうれしい食材です。れんこんスライスと胃にやさしい大根おろしがトッピングされた和風ダシのパスタです。

※一部取り扱いのない地区・店舗もございます

【本件に関する報道関係者からの問い合わせ先】

株式会社ポプラ 管理本部経営企画室

TEL : 082-837-3510

FAX : 082-837-3540