

ファーストキッチン株式会社（代表取締役：紫関修 所在地：東京都新宿区）では、9月3日（木）より、ファーストキッチン及びウェンディーズ・ファーストキッチン（一部店舗を除く）にて旬の北海道産秋鮭を燻製し、旨味をぎゅっと閉じ込めたスモークサーモンをメイン食材に、スープにこだわり和風に仕上げたスープパスタ2品と、昨年発売し大好評だった柚子胡椒のクリームパスタを発売いたします。

今回初めて取り組んだスープパスタは、麺に絡んだソースがスープに溶け出し、味の変化も楽しめる新感覚パスタ！パスタとスープを同時に味わうことができ、和の旨味が堪能できる自信作です。

# 和風クリームパスタ& 新感覚！“味変”スープパスタ登場！



北海道産  
秋鮭使用



## アボカドとサーモンの柚子こしょうクリーム

690円

クリームソースとの相性が抜群のアボカドと、旬の北海道産秋鮭のスモークサーモンを使用した逸品です。柚子胡椒の程よい辛さと爽やかな香りがホワイトソースに溶け込み、クリームソースベースなのに重くなり過ぎず、残暑が残る季節でもあっさり食べやすい味わいの商品です。

## サーモンと大葉の豆乳クリーム

720円

国産の大葉（しその葉）をベースに、チーズの旨味、ピーナッツのコクを効かせた和風ジェノベーゼソースに旬の食材である北海道産秋鮭を使用したスモークサーモンと旨味がぎゅっと詰まったセミドライトマトを加えた商品です。組み合わせた豆乳スープは、炒めた玉ねぎと長ねぎの甘味、昆布とかつお節の出汁をしっかりと効かせており、豆乳のコク深い味わいと香りとともにお楽しみいただけます。




Soup  
Pasta



## 明太子とサーモンの3種出汁パスタ

720円

ファーストキッチンで大人気の熟成明太子ソースに旬の食材である北海道産秋鮭を使用したスモークサーモンとほうれん草を加えたパスタです。九州柚子胡椒を効かせ、1週間熟成させた明太子ソースはまろやかな風味と程よい辛さが後を引きまします。組み合わせた和風出汁にはかつお・昆布・あごの3種類の旨味をたっぷり効かせ、程よく醤油でアクセントを付けました。



Soup  
Pasta

※画像はイメージです ※価格は税込みです

<本件に関するお問い合わせ> ファーストキッチン広報事務局 担当：滝口・小牧

〒160-0004 東京都新宿区四谷4-34-1 新宿御苑前アネックスビル5F

TEL: 03-3350-9454 FAX: 03-3350-8887

e-mail: fk-marketing@first-kitchen.co.jp