

報道関係各位

2019年9月3日
 バリラ ジャパン株式会社

イタリア No.1*ファミリーパスタのバリラから パスタ新製品及びパスタとソースのリニューアル製品が登場

バリラ初の日本市場向けスパゲッティ「No.4 (1.6mm)」
 イタリアのスパゲッティの新しいスタンダードとして改良された「No.5 (1.8mm**)」
 チーズの王様パルミジャーノ・レッジャーノを使用したソース「ペーストジェノベーゼ」

世界最大級の食品会社バリラの日本法人であるバリラ ジャパン株式会社（本社：東京都港区、代表取締役：ニックヒル・グブテ）は、この度、バリラ初の日本市場向けスパゲッティ「No.4 (1.6mm)」、イタリアのスパゲッティの新しいスタンダードとして改良された「No.5 (1.8mm)」及び原材料を刷新したソース「ペーストジェノベーゼ」を全国で発売、スパゲッティは9月2日（月）、ペーストジェノベーゼは9月以降順次出荷開始いたします。

・スパゲッティ No.4 (1.6 mm)



・スパゲッティ No.5 (1.8 mm)



・ペーストジェノベーゼ






140年以上の歴史と、パスタカテゴリーで、世界シェア No.1 のシェアを誇るリーディングカンパニー バリラは、世界各国でイタリアのガストロノミーを毎日のライフスタイルに取り入れてもらうため、パスタ及びパスタソース製品の改良に日々努めています。スパゲッティの食文化が日本に定着して久しく、日本のお客様も本場イタリアと同じように、ソースのタイプに合わせてスパゲッティのサイズを選ばれるようになってきました。また、パスタソースにおいても、オイルベースやクリーム系などより幅広いソースに選択肢が広がり、原材料にもこだわった本物志向の方が増えている傾向にあります。バリラは日本市場の様々なニーズに応えるため、新商品を開発、既存製品をリニューアルいたします。

*ニールセン 2018 年、イタリア小売りパスタ市場 売上シェア No.1

**No.5 の実際の太さは 1.78mm ですが、ご家庭向けパッケージではわかりやすく 1.8mm 表記といたします。

【製品特長】

<p>スパゲッティ No.4 (1.6mm)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● バリラ史上初、日本の家庭用パスタ市場で主流となる 1.6mm を日本市場向けに開発。 ● オリーブオイルをベースとした野菜や魚介類を中心としたヘルシーなソースとの相性がよく、全体的に軽めの味付けに最適で、健康志向の方にぴったり。 ● 従来の 1.7mm（ゆで時間 8 分）と比べ、7 分でゆで上がるため調理時間の短縮に。 ● 相性の良いパスタソース：オリーブオイルベースの軽めのソース、貝のソース（ボンゴレ等）、エビとルッコラのパスタ、白身魚とズッキーニのパスタ、和風ソースなど。
--	---

<p>スパゲッティ No.5 (1.8mm)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 1mm の太さにこだわり、従来の主力製品 No.5 (1.7mm) を刷新。 しっかりとした小麦の味を感じられるスパゲッティを好む方や、さらにより良い食感にこだわる方にぴったりの少し太めのスパゲッティ。 しっかりした食べ応えや、より高いアルデンテの食感及び持続性を感じられるような太さ、風味などを実現し、様々なソースに合わせやすい。 日本で不動の人気ソースであるミートソースやカルボナーラなどに最適。 相性の良いパスタソース：ボロネーゼ、ミートソース、カルボナーラ、スパゲッティ・アル・ポモドーロ、クリーム系ソースなど。
<p>ペーस्टジェノベーゼ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 収穫期 (6~9 月) の収穫後 2 時間以内に工場に運ばれたフレッシュバジルだけを使用しているため、豊かな風味と鮮やかな緑色が特徴。 チーズを従来のペコリーノローマノチーズ及びグラナパダーノチーズより、イタリアチーズの王様とも称されるパルミジャーノ・レッジャーノに変更したことで、より濃厚なコクと深い味わいを実現。 エキストラバージンオリーブオイルを使用。 保存料、着色料は不使用。 グルテンフリー。

【製品データ】

商品名	スパゲッティ No.4 (1.6mm)	スパゲッティ No.5 (1.8mm)	ペーस्टジェノベーゼ
発売時期	9月2日(月) 全国出荷開始		9月以降順次全国出荷開始
内容	450g, 700g, 5kg	450g, 5kg	190g
賞味期限	製造後 32 カ月		製造後 18 カ月
原材料	デュラム小麦のセモリナ		ひまわり油、バジル、カシューナッツ、パルミジャーノ・レッジャーノチーズ、とうもろこし食物繊維、ホエイパウダー、食塩、乳たん白、オリーブオイル、砂糖、にんにく / 香辛料抽出物、香料、酸味料
栄養成分表示 (100g あたり)	エネルギー362 kcal、たんぱく質 11.4 g、脂質: 1.5 g、炭水化物 74.5 g、ナトリウム: 2.0 mg		エネルギー 492kcal、たんぱく質 4.3g、脂質 46.0g、炭水化物15.2g、食塩相当量 3.3g

バリラグループについて

バリラは 140 年以上前に、パンとパスタを作るお店から始まりました。今日では、世界を代表するイタリアの食品会社となり、パスタシェア世界 No.1、パスタソースシェアではヨーロッパ大陸 No.1、ペーカリー製品ではイタリア No.1、クリスプブレッド (クラッカー状のパン) 事業ではスキャンディナビア半島 No.1 にまで成長しました。バリラグループは世界 29 か所 (イタリア 14 か所、海外 15 か所) に生産拠点をもち、100 か国以上に製品をお届けしています。これらの生産拠点では、バリラグループが所有するブランドである Barilla、Mulino Bianco、Harrys、Pavesi、Wasa、Filiz、Yemina and Vesta、Misko、VoIELLO、Academia Barilla の製品が年間 170 万トンも生産されています。1877 年に初店舗がオープンした当時の創業者ピエトロ・バリラは、「良い食べ物を作る」ことに全力を注ぎました。今日では、それがバリラの企業理念「Good for You, Good for the Planet」に進化しています。「Good for You」は、常に私たちの製品を改善し続け、人々の健康的なライフスタイルを提供していくとともに、容易

な食材調達を可能にして社会的包容力を高めることを意味します。また、「Good for the Planet」は、地球のための持続可能なサプライチェーンを促進し、生産過程において CO2 の排出量と水の消費量を減らすことを意味します。

■公式 Web サイト: www.barillagroup.com

■公式 Twitter アカウント: [@barillagroup](https://twitter.com/barillagroup)

バリラ ジャパンについて

バリラ ジャパン株式会社は、バリラの日本法人として 1997 年に設立されました。以降 20 年にわたって、日本のお客様に本場イタリアのさまざまなパスタ製品をお届けしています。主な製品は、ご家庭向けロングおよびショートパスタ、パスタソース、業務用製品等となります。

■公式 Web サイト: <http://barilla.co.jp/>

■公式 Facebook アカウント: <https://www.facebook.com/BarillaJP/>

<本件に関するお問い合わせ>

バリラ ジャパン広報代理 (エデルマン・ジャパン) 担当 : 西・二田・松崎

Tel: 03-4360-9057 | Email: BarillaJapanPR@edelman.com