



2022年1月11日  
株式会社イタリアントマト

## 1月13日発売。“トリュフ”と“パンチェッタ”を使った新商品「黒トリュフと熟成パンチェッタのカルボナーラ」が登場！

株式会社イタリアントマト(本社所在地：東京都品川区、代表取締役社長：小澤信宏)は、2022年1月13日(木)より全国のイタリアン・トマト店舗において、パスタメニュー「黒トリュフと熟成パンチェッタのカルボナーラ」を発売いたします。

“トリュフ”は、「ポルチーニ」「松茸」と並ぶ世界三大きのこのひとつで、“黒トリュフ”は、その芳醇な香りと希少性から“黒いダイヤモンド”と言われています。また、“パンチェッタ”は、イタリアの伝統的な食材で、塩漬けにした豚のバラ肉を熟成させ旨味を凝縮した生ベーコンです。

香ばしく焼き上げたパンチェッタの旨味と、卵黄を加えたカルボナーラソースは濃厚な味わいを生み出します。仕上げに粉チーズ、黒胡椒と黒トリュフペーストをのせ、コクと贅沢な香りを加えたカルボナーラに仕上げました。今までにないワンランク上の味と香りをご堪能ください。



【商品名】黒トリュフと熟成パンチェッタのカルボナーラ

【価格】800円

※価格はイトインの場合の税込価格です。

テイクアウトは税率が異なります。

【販売期間】 2022年1月13日(木)～2022年3月9日(水)

※毎月第2木曜日にフードの新商品を発売しています。

【販売店舗】 イタリアン・トマト カフェジュニア、イタリアン・トマト カフェ、  
イタリアン・トマト カフェジュニアプラス、カフェ スペリオール、  
カフェ イタリアン・トマト、カフェ ヴィゴーレ、蔵味珈琲

※一部取り扱いのない店舗がございます。

以上

---

この件に関するお問い合わせ先

株式会社イタリアントマト マーケティング部 販売促進グループ

担当：高橋・中川

TEL：03(6712)9273 FAX：03(6712)9297

E-Mail：marketing@italiantomato.co.jp

東京都品川区東品川4-12-4 品川シーサイドフォレストオーバルガーデン2F

ウェブサイト：<https://www.italiantomato.co.jp/>

---