【コメダ珈琲店】 コメダのスパゲッティに新メニューが登場!

2021年8月2日 株式会社コメダ

# 新宿中村屋監修の本格派「旨辛カリー」インディアンスパゲッティを 8月4日(水)から販売開始!

全国にフルサービス型の喫茶店を展開する株式会社コメダ [本社:愛知県 代表取締役社長:臼井興胤 グループ店舗数:931店舗(2021年7月末時点)]は、全国のコメダ珈琲店で、新宿中村屋監修の特製カレーソースを使用した「旨辛カリー インディアンスパゲッティ」を8月4日(水)から販売いたします。ご好評いただいている人気のスパゲッティメニュー「喫茶店の王道」ナポリタン、「つぶつぶなめらか」めんたいクリーム、「名古屋名物」あんかけスパ、「コクと旨味の本格派」ミートスパゲッティに加わる新メニューです。この商品は各店舗による選択制メニューです。新商品含む5種類のスパゲッティメニューから3種類を選択しご提供するため、該当商品の販売状況は店舗ごとに異なります。

## 新宿中村屋監修の特製カレーソースを使用した 「旨辛カリー | インディアンスパゲッティ

スパイシーな香りが食欲をそそる新宿中村屋監修の本格派スパゲッティです。カレーソースには、ウコン、フェネグリーク、クミン、コリアンダーなど11種類のスパイスを使用。じっくり炒めた玉ねぎに、人参、りんご、デーツと合い挽き肉を加え煮込み、ブイヨン、ウスターソースで旨辛に仕上げました。ピリッとした辛さの後には、じっくり煮込んだ野菜や果物の旨味とやさしい甘さが口中に広がります。ボリュームたっぷりの太麺にもよく絡み、食べ応えのある一品です。スパイスをたっぷり効かせたインディアンスパゲッティは暑い夏にこそ味わってほしいコメダと新宿中村屋の自信作。冷たいドリンクと一緒に、涼しい店内でお召し上がりください。

to the state of th

※やや辛めの商品です。辛い物が苦手な方やお子さまはご注意ください。

# ランチ ・ ディナーにぴったりの コメダのスパゲッティ



#### ●ナポリタン

ボリュームたっぷりの太麺に、トマトの酸味と野菜の甘味が絶妙なバランスの、昔懐かしいナポリタンです。バゲットパンにソースをつけて食べるのもオススメです。



#### ●あんかけスパ

名古屋のご当地メニューのひとつ、あんかけスパゲッティ。太麺によく絡むトロトロあんかけソースは胡椒の効いたピリ辛仕様。スパイシーさが食欲をそそります。

※やや辛めの商品です。辛い物が苦手な方やお子さまはご注意ください。

バゲットとサラダが付いたプレートは、 ランチにもディナーにも大満足のボリューム。 お好きなドリンクと一緒にお召し上がりください。



#### ●めんたいクリーム

つぶつぶ明太子となめらかなクリームが太麺を 包み込みます。刻み海苔のアクセントとともに 口いっぱいに広がる風味豊かなソースをお楽し みください。



#### ●ミートスパゲッティ

スパゲッティの定番!大人から子どもまで楽しめるビーフと野菜の旨味がぎゅっと詰まったミートスパゲッティです。ミートソースは、ひき肉に6種類の野菜、4種の香り豊かなスパイスを加えてじっくり煮込んだコメダオリジナル!

※画像はすべてイメージです

#### 【商品概要】

■ 商品名・価格(税込): ※ 価格は店舗により異なります。

コメダのスパゲッティ 各770円~810円

「旨辛カリー」インディアンスパゲッティ/「喫茶店の王道」ナポリタン/ 「つぶつぶなめらか」めんたいクリーム/「名古屋名物」あんかけスパ/

「コクと旨みの本格派」ミートスパゲッティ

※ドリンクとのセット販売です。 ※午前11時よりご提供となります。 ※バゲットパンはルーブルパンに変更可能です。 ※単品は各970円~1,010円。

- 販売期間:2021年8月4日(水)
- ■販売店舗:販売状況は店舗により異なります。

※コメダ珈琲店では、立地や店舗形態による客層の多様性に対応するため、各店舗による販売メニューの選択制を導入しました。販売商品は店舗により異なります。該当商品の販売状況は店舗にご確認下さい。

コメダ珈琲店では、これからも「くつろぐ、いちばんいいところ」をお客様に提供し続けるべく、進化を続けてまいります。

## 新命中村屋



明治34年にパン屋として創業。 昭和2年に日本で最初に純印度式 カリーを販売した老舗食品メーカー。 https://www.nakamuraya.co.jp/ ※写真は純印度式カリー発売当初の店内