

報道関係各位

株式会社ファミリーマート

**14年連続ミシュラン獲得の名店
「ピアット スズキ 麻布十番」鈴木シェフ初監修！
ピリッと辛旨！アラビアータなど全3商品が7月2日から発売**

株式会社ファミリーマート（本社：東京都港区、代表取締役社長：細見研介）は、継続して取り組んでいる5つのキーワードの1つである「もっと美味しく」、「『あなた』のうれしい」の一環として、「ピアット スズキ 麻布十番」鈴木弥平シェフ監修の「ピリッと辛旨！アラビアータ」526円（税込568円）、「冷たいパスタ バジルソース」554円（税込598円）、「石窯パリジャンサンド チキン&ゆでたまご〜バジルソース仕立て〜」369円（税込398円）を2024年7月2日（火）から全国のファミリーマート約16,300店舗にて発売いたします。

※商品によって発売地域が異なります。



■パスタで人気上位のメニュー「アラビアータ」がピアットスズキ監修で楽しめる！

洗練された名店が数多く集まる東京港区 麻布十番の人気イタリア料理店「ピアット スズキ」は、ミシュランにて14年連続で星を獲得した名店です。オーナーシェフの鈴木弥平さんは、伝統的なイタリア料理を基本

に、革新的な技術を融合した料理を提供する料理人で、多くの食通からも支持されております。

このたび、ファミリーマートでは初となる「ピアット スズキ」オーナー鈴木シェフ監修の「ピリッと辛旨！アラビアータ」、「冷たいパスタ バジルソース」、「石窯パリジャンサンド チキン&ゆでたまご～バジルソース仕立て～」を発売いたします。キレのある辛みとトマトの酸味を感じられる旨辛なアラビアータをはじめ、冷製パスタなど、夏の暑さを乗り切るのにピッタリな商品です。この機会にぜひご賞味ください。

■ピアット スズキ 麻布十番 オーナーシェフ鈴木弥平氏 コメント



アラビアータの一番の特徴は、イタリアで使われる「辛味や旨味としての食材をイメージした、豚の旨みと唐辛子等を合わせた調味料」と「豆板醤」を加えて深みを出しております。

冷たいパスタ バジルソースは、パスタの麺を「リングイネ」という食べ応えのあるものに仕上げております。冷し中華も良いですが、冷たいパスタも是非お手に取って下さい！

石窯パリジャンサンドは、鶏むね肉とゆで卵をダイナミックに、それに負けないバジルの風味が上品に香るソースのマリアージュを感じて頂きたいです。

【商品詳細】

	<p>【商品名】ピリッと辛旨！アラビアータ 【価格】526円（税込568円） 【発売日】2024年7月2日（火） 【発売地域】全国 【内容】 トマトのソースに唐辛子などのキレのある辛味とにんにくや豚の旨味が感じられるアラビアータです。4種のグリル野菜とほうれん草をトッピングしています。麺はソースと相性の良いリングイネを使用しています。</p>
	<p>【商品名】冷たいパスタ バジルソース 【価格】554円（税込598円） 【発売日】2024年7月2日（火） 【発売地域】関東地方 【内容】 チーズ、松の実、にんにくを効かせた、香り高いバジルソースの冷たいパスタです。 蒸し鶏、トマト、リーフレタス、パルメザンチーズ、パセリ、レモン等をトッピングしました。</p>

	<p>【商品名】石窯パリジャンサンド チキン&ゆでたまご～バジルソース仕立て～</p> <p>【価格】369円（税込398円）</p> <p>【発売日】2024年7月2日（火）</p> <p>【発売地域】関東地方</p> <p>【内容】 チキン、ゆでたまご、バジルソース、紫玉ねぎを合わせた石窯パリジャンサンドです。バジルソースは、バジルペーストに、卵黄を使用したマヨソースで仕立て、隠し味にマスタードを少量加えました。</p>
---	--

※画像はイメージです。

※軽減税率対象商品につき、税込価格は消費税8%にて表示しております。

※店舗によって取り扱いのない場合がございます。

ファミリーマートは、「あなたと、コンビニ、ファミリーマート」のもと、地域に寄り添い、お客さま一人ひとりと家族のようにつながりながら、便利の先にある、なくてはならない場所を目指してまいります。

以上

【参考情報】

ピアット スズキ オーナー鈴木弥平シェフ

1967年茨城、水戸生まれ。16歳の時、地元のビストロで料理の世界に入る。勤めながら調理師学校に通い、19歳で「ラ・パタータ」でイタリア料理の道へ。故・平田勝シェフに師事し、平田氏独立に際して「クッチーナヒラタ」へ。1992年 I C I F の第一期生として1年間イタリアへ留学し、トリノを中心に各地のレストランで研鑽を積む。帰国後の1993年「ヴィー・ヒラタ」のシェフに就任。2002年に独立して「ピアットスズキ」を開業。店舗は東京、麻布十番駅から徒歩2分ほどの場所に位置し、14年連続ミシュラン獲得の名店。

<ファミマルについて>

■対象商品数は1000種類以上！種類豊富なプライベートブランド「ファミマル」

ファミマルは、“家族の日常を豊かにする”加工食品や菓子、日用品、飲料などの「ファミマル」、 “家族の食卓を支える”惣菜や冷凍食品に、弁当、サンドイッチなどの中食商品を加えた「ファミマルKITCHEN」、 “食べる楽しさをいつでも手軽に”する「ファミマルBakery」、 “毎日に癒しとご褒美を”提供する「ファミマルSweets」、また、“素材や製法に特にこだわった上質な美味しさ”を提供するプレミアムライン「ファミマルPREMIUM」など、それぞれのラインアップで、合計1000種類以上を展開しております。

■「ファミマル」ネーミングとロゴに込められた思い



1 「ファミマのPB商品であることがすぐわかる」こと

・「ファミマル」というワード、ファミリーマートのブランドカラーを使用

2 「ファミマが自信を持って薦めるクオリティであることが伝わる」こと

・安全・安心、環境対応、美味しさなど、「ファミマの二重丸」品質を表現したデザイン

3 「老若男女あらゆる世代・性別の方々が理解できる」こと

・お客さまも笑顔になるスマイルマーク（※ロゴ案の消費者調査で1位を獲得したロゴ）

■ファミマルのコンセプト

ファミマルのコンセプトは「ファミリークオリティ」。目指すのは大切な家族に安心してお薦めできる品質と安全性です。また、「おいしい◎うれしい◎あんしん◎」をキーワードに、お子さまからご高齢の方まで、誰にでもわかりやすい伝え方で、魅力を発信してまいります。

おいしい ◎ うれしい ◎ あんしん ◎

<p>— おいしいへの取り組み —</p> <p>※ 食品は、味覚調査を経て、商品開発会議を重ねて開発。原材料や製法にこだわりを持った商品を開発するための基準を設定。他社商品との比較調査や、お客さまの声を取り入れるなどして、改良を繰り返し、おいしさを追求していきます。</p>	<p>— うれしいへの取り組み —</p> <p>※ 家族に自信を持って薦められるレベルの品質を、お求めやすい価格で提供することを目指します。パッケージでは、使い勝手・商品特徴などを分かりやすく表記する他、ユニバーサルデザイン※を取り入れ、お客さまに喜んでいただける商品開発を実現していきます。（※障がいの有無、年齢、性別、国籍等にかかわらず多様な人々が利用しやすいデザイン）</p>	<p>— あんしんへの取り組み —</p> <p>※ 独自の基準をクリアした工場だけを選定。商品に適した温度管理を徹底し、出荷時の品質を大切にお届けするためスピーディで効率のよい配送を行っています。さらにバイオ素材配合の包材や紙容器等を一部使用するなど、環境配慮型素材への切り替えを促進していきます。</p>
--	--	--

※上記18個のアイコン・アイキャッチは取り組みの一例で、全ての商品には当てはまりません