

従来品と比較してソースと具材を約25%増量 国産小麦100%に変更した生パスタ3品を発売 9月23日(月)から全国のローソン店舗で

株式会社ローソン（本社：東京都品川区、代表取締役 社長：竹増 貞信、以下「ローソン」）は、国産小麦100%使用の生パスタを使った（※1）「ソースたっぷり カルボナーラ」（税込599円）、「ソースたっぷり 北海道たらこ」（税込599円）、「ソースたっぷり ポロネーゼ」（税込599円）の3品を9月23日(月)から全国のローソン店舗（13,991店：2024年8月末時点、「ローソンストア100」を除く）で発売します。

（※1）小麦粉に卵、塩、水などを練り込み、生地に熱を加えずに作られる乾燥していないパスタです。

今回発売する3品は、国産小麦100%の生パスタです。国産小麦の生パスタは、もちもちとした食感でソースに絡みやすいのが特長です。また、お客様がパスタに求めることの自社調査などで、「ソースの量が多い」、「ソースが濃厚」であることが常に上位に入ることから、本商品では、ソースと具材を従来品よりも約25%増量しました。

昨今、国際情勢の変化や為替相場などの影響から、国産小麦への需要が高まっており、生産量も増加しています。全国の小麦収穫量をまとめた統計データ（※2）によると、令和5年の収穫量は109万トンと、その5年前と比較して4割以上伸長しています。

（※2）＜出典＞農林水産省 令和5年産麦類（子実用）の作付面積及び収穫量



画像左から：「ソースたっぷり カルボナーラ」、「ソースたっぷり 北海道たらこ」、「ソースたっぷり ポロネーゼ」




ローソンでは、2019年に発売開始して以来、累計で約1億4千万個（2024年9月20日時点）を販売するどらもちシリーズの人気商品「どらもち(あんこ&ホイップ）」（税込200円）に使用する小麦についても9月17日から国産に変更しました。歯切れのよいもちりとした食感が特長です。

ローソンは今後も、使用する食材の美味しさを活かした商品の開発・販売を行ってまいります。

【この資料に関するお問い合わせ先】

株式会社ローソン 広報部 TEL：03-5435-2773
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー

■商品の特長

画像	特長
	<p>「ソースたっぷり カルボナーラ」（税込 599 円）</p> <p>従来品と比較して約 3 倍の量の卵黄と北海道産生クリームを合わせたコクのあるソースと、国産小麦を 100%使用した“もちもち食感”が特長の平打ちパスタ「フェットチーネ」を合わせたカルボナーラです。具材には、ベーコンと半熟たまごをトッピングしました。</p>
	<p>「ソースたっぷり 北海道たらこ」（税込 599 円）</p> <p>バターのコクと北海道産たらこの味わいが楽しめる旨味が効いたソースが特長のパスタです。ソースと相性が良い、国産小麦を 100%使用した“もちもち”で“ぷりぷり”とした食感が特長の直径 2.2 mmの丸型の生パスタを使用しています。</p>
	<p>「ソースたっぷり ボロネーゼ」（税込 599 円）</p> <p>赤ワインやブイヨンを活かしたコクのあるボロネーゼソースと、国産小麦を 100%使用した断面が楕円形の“もちもち食感”のパスタ「リングイネ」を合わせたボロネーゼです。仕上げの粉チーズがソースの味わいを引き立たせます。</p>