



MASTERS OF PASTA

バリラ スパゲッティ リニューアルのご案内

世界におけるバリラ製品の伝統と革新

140年以上の歴史と、パスタカテゴリーで世界シェアNo.1のリーディングカンパニーであるバリラは、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いただくため、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。

本国イタリアにおいてはいくつかのパスタ製品において、最適化された太さや、より洗練された形状などより高い品質への改良が行われました。そして、2019年秋冬に向けて、ついに日本国内向けのバリラパスタ製品においても主力商品のリニューアル及び新商品を発売することとなりました。



バリラスパゲッティNo.5 (1.78mm)

- ・パスタに改良を重ねる中で0.08mmにこだわり、従来の主力製品No.5 (1.7mm)を刷新し、新しい「スパゲッティNo.5 (1.78mm)」にリニューアルしました。「Barilla Best Pasta Ever (バリラ史上最高のパスタ)」と称するに相応しい製品であり、1.78mmは、バリラ社の伝統と革新が生み出したイタリアのスパゲッティの新しいスタンダードとなります。

Thicker diameter



Before
8 min



After
8~9 min

- ・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。
- ・しっかりとした食べ応えや、より高いアルデンテ食感及び持続性を感じられるような太さ、風味などを実現した、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です。
- ・ダブルボイルや冷凍スパゲッティ、浸水調理など、事前加工をする場合にも食感の持続性が高く、適しています。

バリラスパゲッティNo.4 (1.60mm)

- ・日本市場向けの限定発売となる「スパゲッティNo.4 (1.60mm)」を新発売。1.60mmタイプのスパゲッティが家庭用市場で主流となる日本において、バリラが日本市場をより強化していく意志を象徴する製品です。
- ・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、健康志向の方に適しています。
- ・今までの1.7mm (ゆで時間8分)と比べると、6~7分でゆで上がるため、時間短縮を課題とするお店に向いています。



バリラ スパゲッティNo.5 (1.78mm)

容量: 5kg 商品サイズ: 350x320x50
ケース入数: 5kgx3個 ケースサイズ: 399x289x181
賞味期間: 製造後32ヵ月 ケース重量: 15.7kg
標準ゆで時間: 8~9分
POSコード: 8076809516754
段ボールCTINコード: 08076809068024



バリラ スパゲッティNo.3 (1.42mm)

容量: 5kg 商品サイズ: 350x320x50
ケース入数: 5kgx3個 ケースサイズ: 399x289x181
賞味期間: 製造後32ヵ月 ケース重量: 15.7kg
標準ゆで時間: 5分
POSコード: 8076809516747
段ボールCTINコード: 08076809068017



バリラ スパゲッティNo.4 (1.60mm)

容量: 5kg 商品サイズ: 350x320x50
ケース入数: 5kgx3個 ケースサイズ: 399x289x181
賞味期間: 製造後32ヵ月 ケース重量: 15.7kg
標準ゆで時間: 6~7分
POSコード: 8076809516754
段ボールCTINコード: 08076809068024



バリラ スパゲッティNo.7 (1.90mm)

容量: 5kg 商品サイズ: 350x320x50
ケース入数: 5kgx3個 ケースサイズ: 399x289x181
賞味期間: 製造後32ヵ月 ケース重量: 15.7kg
標準ゆで時間: 11分
POSコード: 8076809516761
段ボールCTINコード: 08076809068031