

NEWS RELEASE

「 Pasta de モッチッチ」にビーフの旨みを感じる「ボロネーゼ風」が新登場！

「カルボナーラ風」は卵とチーズ感をアップ！

Pasta de モッチッチ カルボナーラ風／ボロネーゼ風

2025 年 9 月 22 日 リニューアル・新発売

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 代表取締役社長：村岡寛人）は、2025 年 9 月 22 日より、「 Pasta de モッチッチ カルボナーラ風」をリニューアル、「 Pasta de モッチッチ ボロネーゼ風」を新発売します。



＜本商品のポイント＞

- ① もちもち食感の Pasta めんに、調理感あふれるおいしさのソースが絡む「 Pasta de モッチッチ」
- ② 「カルボナーラ風」の卵とチーズ感をアップし、さらにおいしくリニューアル！
- ③ ビーフの旨みに、香味野菜やトマトを利かせた新メニュー「ボロネーゼ風」が登場！

■商 品 名： Pasta de モッチッチ カルボナーラ風／ボロネーゼ風

■発 売 日：2025 年 9 月 22 日（月）

■発 売 地 区：全国

■希望小売価格：256 円（税抜）

「 Pasta de モッチッチ」は、まるでお店で食べる Pasta のようなもちもち食感のめんに、素材の旨みを活かした調理感あふれるおいしさが味わえるシリーズです。今回、「カルボナーラ風」の卵とチーズ感をアップし、よりまろやかな味わいにリニューアルしました。さらに、ビーフの旨みに、香味野菜やトマトを利かせた新メニュー「ボロネーゼ風」も加わります。

【商品特長】

商 品 名	パスタ de モッチッチ カルボナーラ風	パスタ de モッチッチ ボロネーゼ風
め ん	まるでお店で食べるパスタのような、もちもちとした食感が特長の「もちもち真空仕立て麺」です。 (湯戻し時間:5分)	まるでお店で食べるパスタのような、もちもちとした食感が特長の「もちもち真空仕立て麺」です。 (湯戻し時間:5分)
ソ ー ス	卵やチーズの旨みをアップし、焙煎黒胡椒でアクセントを加えたカルボナーラ風のソースです。ベーコン風味のフレークや粗挽き黒胡椒を加えることで飽きの来ない味わいに仕上げました。	ビーフをベースに、トマトやオニオン、黒胡椒でアクセントを加えたボロネーゼ風のソースです。ビーフ風味のフレークやナツメグを加えることで飽きの来ない味わいに仕上げました。
か や く	程良く味付けした鶏肉そぼろ、風味の良い玉ねぎを入れました。	程良く味付けした肉そぼろ、風味の良い玉ねぎを入れました。
パッケージ	最後までホカホカが長続きするボックス型容器です。手書き風のメニュー名と調理写真でおいしさ感を訴求した、女性が自宅やオフィスでお洒落な気分を楽しめるパッケージです。パスタの文字とメニュー名を大きく目立たせ、背景の基調色を明るくすることで店頭での視認性をアップしました。	

【商品概要】

商 品 名	パスタ de モッチッチ カルボナーラ風	パスタ de モッチッチ ボロネーゼ風
内 容 量	96g (めん 85g)	95g (めん 85g)
荷 姿	12 食×1	
JAN コード	49 01071 40688 2	49 01071 40822 0
ITF コード	1 49 01071 40688 9	1 49 01071 40822 7
ケース JAN コード	49 01071 40689 9	49 01071 40823 7
希望小売価格	256 円 (税抜価格)	
個装サイズ	116×116×108mm	
段ボールサイズ	472×362×113mm	
個 装 重 量	123g	123g
ケース重量	1.8kg	1.8kg