

～ご飯にもパンにも、『トマト麺』にも合うトマト料理～
5月限定メニュー『カチャトーラ』が
『太陽のトマト麺』オンラインショップに5/17(火)登場

トマトラーメンの専門店「太陽のトマト麺」(運営:株式会社大阪王将)は、2022年5月17日(火)、イタリアの伝統料理「カチャトーラ」と「アクアパッツアトマト麺」を、オンラインショップ限定で発売いたします。



ほろほろチキンが何にでもあう！イタリアの郷土料理「カチャトーラ」

「太陽のトマト麺」オンラインショップは、人気のトマトラーメンだけではなく『自宅で楽しめる世界各国のトマト料理』が楽しめるオンラインショップです。トマトリゾットやカポナータといった定番のトマト料理とともに、トマトカレーやトマトの海老チリなどトマトを織り交ぜた世界の料理も含め、月替わりで新しい『トマト料理』を紹介しております。

5月の限定メニューは、『カチャトーラ』。カチャトーラとはイタリア語で「猟師風」という意味。チキンなどを野菜やハーブとともにトマトで煮込んだ郷土料理です。皮目を香ばしく焼いた若鶏の旨味を残しながら、赤ワインを使用した特製のトマトソースで、ほろほろ食感になるまでじっくり煮込んだチキンを上質なオリーブオイルで仕上げました。ご飯にもパンにも、『トマト麺』にも合う一品料理。ぜひお楽しみください。

商品名:ほろほろチキンのカチャトーラ 1食

金額: ¥648(税込)



5月の限定トマト麺は「アクアパツツアトマト麺」

「太陽のトマト麺」オンラインショップでは、月替わりで、ユニークなトマトラーメンもご紹介しております。5月の限定トマトラーメンは、「アクアパツツアトマト麺」。香ばしく焼き上げた白身魚を、その香りと共にトマトスープに閉じ込めました。スープには「食べるオリーブオイル」が別添されております。上質なオリーブオイルに辛味と香味を加えた、この「食べるオリーブオイル」をラーメンにかけると、柔らかな白身魚とトマトスープがより一層味わい深く、上質な一杯をお楽しみいただけます。

商品名:食べるオリーブオイル 太陽のアクアパツツアトマト麺 1食

金額: ¥993(税込)

アクアパツツア麺とカチャトーラのスペシャルセットもご用意しております。

商品名:季節限定セット

金額: ¥1,620(税込)

内容:食べるオリーブオイル 太陽のアクアパツツアトマト麺 1食

ほろほろチキンのカチャトーラ 1食

太陽のトマト麺とは

「太陽のトマト麺」の創業は2006年。美味しく楽しく食べられてカラダにも良いラーメンの探求から、イタリアンとラーメンが融合した新ジャンルとして生まれました。トマトの旨味が凝縮されたラーメンは、カラダの中から健康的にな

れるラーメンとして人気を博し、芸能人やモデルがお気に入りの“罪悪感なしで食べられる噂のトマトのラーメン”としてメディアにも取り上げられています。

トマトラーメンをご自宅でも楽しんでいただきたい、という想いから、2020年にオンラインショップがオープンしました。太陽のラーメンはもちろん、カレー、カポナータ、海老チリまで、商品バリエーションを拡大中。トマトへのこだわりは、ラーメンを超えて世界へ広がっていきます。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社イトアンドホールディングス マーケティング戦略部 広報 PR グループ 半田

TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp