

Fresco
Original

喫茶店の銀皿

フレスコのナポリタンソース

トマトをたっぷりと使用した、濃厚仕立てのナポリタンソースです。

たまねぎやにんじん、セロリ、にんにくなどを酵素の働きで生のまま溶かし込み、独自の香辛料の配合で作ったウスターソースを加えました。

隠し味としてバターを加え、濃厚で昔なつかしい味わいに仕上げています。

玉ねぎ、ピーマン、ウインナーなど、好きな具材と組み合わせてお楽しみください。

※化学調味料・食品添加物不使用



おいしい ナポリタンの作り方

1. ピーマンやウインナー、玉ねぎを切って、フライパンで炒めます。
2. スパゲティを茹でます。麺の太さは1.8mm以上の太めがおすすめ！
3. ②に茹でたパスタを加え、ナポリタンソースとともに炒めて出来上がり。

炒めたあと、パスタと
ソースをからめるので
大きめのフライパンで！

