

名古屋で大人気「あんかけスパ」 2つの味を忠実再現し 10/2(火)発売!

『チャオ監修あんかけスパ(ミラカン)』

『チャオ監修あんかけスパ(コートレット)』

株式会社サークルKサンクス

株式会社サークルKサンクス(本社:東京都中央区、代表取締役社長:中村 元彦)は、名古屋のスパゲティ専門店「チャオ」との共同開発商品『チャオ監修あんかけスパ(ミラカン)』(460円・税込)と、『チャオ監修あんかけスパ(コートレット)』(480円・税込)の販売を、10月2日(火)より10月22日(月)までの期間限定で、東海三県および和歌山県(串本町以東)、静岡県(焼津市以西)のサークルK及びサンクス 1,738店舗(2007年8月末現在)で販売いたします。

今回の商品は、名古屋で老若男女幅広い層からの親しまれるスパゲティ専門店「チャオ」監修のもと、店舗で人気の「あんかけスパ」のなかでも、人気の高い2商品の味を忠実に再現した逸品となりました。

※あんかけスパとは・・・

1960年代に中京圏独特のメニューとして誕生し、名古屋を中心に広まったパスタメニューです。トマトソースをベースとした「辛味」と「とろみ」のあるソースを太麺にからめて食べる、独特なメニューです。ここ5～6年で知名度があがり、「あんかけパスタ」という呼称で親しまれる様になりました。

本商品は、「店舗の味を忠実に再現する」ことをコンセプトに開発いたしました。そこでパスタには、店舗で使用するものと同じ2.2mmの太麺を採用、さらにソースは店舗と同じ工場で製造されたものを使用することで、「ピリ辛」「とろみ」が特徴の店舗の味を「チャオ」監修のもと完成いたしました。

定番のメニュー『チャオ監修あんかけスパ(ミラカン)』は、トッピングを赤ウインナー・コーン・竹の子・玉ねぎ・ピーマンと彩りよく配置したことで、麺とソースにからんで旨みを引き出します。また『チャオ監修あんかけスパ(コートレット)』は、豚もものトンかつにコーンをトッピング、男性のお客様にもご満足いただける内容となっております。

購入者限定のクローズド懸賞として、フェア対象商品添付のリーフレットに付いている「応募券」を切り取りご応募いただくと、ご家庭であんかけスパを楽しめる「チャオスパゲティセット(セット内容:乾麺・パスタソース・ペッパーボール)」を100名様に、または「キリン商品無料引換券(ビール無料引換券)(生茶無料引換券)」を400名様にプレゼントいたします。また、次回お買い上げ時に「キリン生茶500ml」または「キリン生茶玉露265ml」が30円引きになるクーポンを『チャオ監修あんかけスパ(ミラカン)』、『チャオ監修あんかけスパ(コートレット)』に一枚添付しております。

<商品概要>

□販売期間 2007年10月2日(火)～10月22日(月)

□販売地域 愛知県・岐阜県・三重県・和歌山県(串本以东)・静岡県(焼津市以西)の
サークルKサンクス1,738店舗(2007年8月末現在)

□商品

『チャオ監修あんかけスパ(ミラカン)』 460円(税込)

スパゲティハウス チャオの人気定番メニューを商品化しました。
トッピング具材は赤ウインナー、コーン、竹の子、玉葱、ピーマン、
マッシュルームと彩り豊かな商品に仕上げました。



『チャオ監修あんかけスパ(コートレット)』 480円(税込)

スパゲティハウス チャオにおいて主に男性客に人気の高い肉系の
メニューです。あんかけスパの上には豚もものトンかつをトッピ
ングし、上にコーンで彩りをそえております。



※ミラカン＝ミラネーズ・カントリーの略。たまねぎ、ピーマン、マッシュルームなどの野菜を具とする「カントリー」と、ウインナー等を具とする「ミラネーズ」を合わせたものを指す。お客様の要望で生まれたメニューです。

※コートレット＝とんかつの語源(フランス語)とされ、英語ではカットレットと言います。そのカットレットがつまつて日本では馴染みのある「カツカツ」の呼称となりました。つまりとんかつを乗せたパスタメニューを「コートレット」といいます。

<ご参考>

「スパゲティハウス チャオ」とは……

名古屋名物のあんかけスパゲティ専門店です。今や数多くの方々に支持されている人気店です。

その1号店は昭和54年11月1日、名古屋市中村区の名駅第5堀内ビル内の店舗に開店し、現在愛知県内に8店舗展開中。また、おみやげ店などでもレトルトソース・パスタを展開しており、その味は全国にもファンが多い事でも知られております。