

# 「パスタ」

「パスタ」はイタリア語で、小麦を水や卵で練って作ったものをいいます。俗ラテン語のpasta(生地・練りもの)に由来します。パスタというと、乾燥した棒状の麺を想像しがちですが、それはパスタの一種「スパゲッティ」にあたりません。パスタには様々な形、断面の形状、太さによっても異なる名前がつけられていて、その種類はイタリアの地方のものも含めると、600以上あるといわれています。



医師とシェフが協力して作った低糖質パスタ

## ロカボーノ



PRIMA PASTA

一般的な乾燥パスタよりも糖質を65%カットした低糖質パスタが誕生しました。調理方法は変えずに麺を変えるだけで、美味しい低糖質食が出来ます。

北里研究所病院糖尿病センター長の山田悟先生と  
8年連続ミシュラン獲得経験を持つレストランテホンダの本多シェフ監修のパスタ

生パスタとしての「美味しさ」も追求しており、13年にわたりパスタ専門の製麺所として培ってきたノウハウをもとに、味を追求するシェフにも満足していただける食感・風味を有しております。

<http://www.primapasta.co.jp>

株式会社プリマ・パスタ 千葉県市原市姉崎1808-9 TEL.0436-60-9600