



本格的イタリアンをご家庭で再現できる、日清フーズさんのパスタソースシリーズ。「欲深い大人の濃厚イタリアン」をコンセプトに展開するだけあって、ハーブ、チーズ、海鮮などの贅沢な素材をリッチに仕上げたラインナップが並び、そのこだわりがネーミングにも表現されています。濃厚イタリアンと謳っていますが、味の濃さではなく、ハーブやスパイスをふんだんに生かした複雑なボディ感が特徴だと思い、このシリーズを選びました。個々のソースのボディ感に合わせつつ、ソースの個性を活かして4つの味わいの変化が付けられるようにティーペアリングしました。

**すっきり**

後半から広がるソースの濃厚な旨味と黒コショウの風味をすっきりさせるブレンドです。渋味のある番茶で濃厚なソースの旨味を切り替え、ローレルの爽やかで優しい風味でなじませつつ、ローズマリーとミントの清涼感ですっきりさせます。

**すっきり**  
Ban cha 50  
Rosemary 25  
Mint 5  
laurel 20

**アクセント**

全体を通して感じるチーズ、ベーコン、卵それぞれの濃厚な味わいにアクセントをつけるブレンドです。優しい風味の浅蒸し茶と柑橘系のレモングラスで濃厚さを和らげつつ、タイムのやや薬草のような爽やかな香りでアクセントをつけました。

**アクセント**  
Asamushi cha 70  
Lemongrass 20  
Mint 5  
Thyme 5

**なじむ**

全体を通して感じるチーズ、ベーコン、卵それぞれの濃厚な味わいになじませるブレンドです。落ち着いた甘旨味・渋味の深蒸し茶で濃厚さを受け止め、レモングラスでなじませつつ、重厚なダンディライオンでボディ感を合わせて調和させます。

**なじむ**  
Fukamushi cha 70  
Lemongrass 20  
Dandelion root 10

**引き立てる**

広がるソースの旨味と黒コショウの風味を引き立てるブレンドです。玄米茶とダンディライオンの甘香ばしさ、カモミールの甘い華やかな香りがチーズと卵のソースになじみつつアクセントになり、黒コショウがクリーミーなソースを引き立てます。

**引き立てる**  
Genmai cha 50  
Chamomile 10  
Dandelion root 10  
Black pepper 30

**青の洞窟カルボナーラ 4つの味わい!**

カルボナーラの味覚音感  
①まろやかなチーズのコク  
②ベーコンと玉子の風味と塩味  
③しっとりした旨味  
④ほのかに黒コショウの風味

**すっきり**

最初に感じる強めの塩味と濃厚な旨味、アサリの香りですっきりさせるブレンドです。少し苦渋味のあるさっぱりとした番茶で濃厚な塩味と旨味を、青っぽい清々しい香りのタイムと柑橘系のレモングラスでアサリの香りですっきり切り替えます。

**すっきり**  
Ban cha 75  
Lemongrass 20  
Thyme 5

**アクセント**

最初に感じるソースの濃厚な旨味と塩味にアクセントをつけるブレンドです。苦渋味の少ないさっぱりした椿茶でソースになじませつつ、やさしい清涼感のレモングラスとハイビスカスの酸味で、香り味のアクセントをつけました。

**アクセント**  
Bou cha 70  
Lemongrass 25  
Hibiscus 5

**なじむ**

ファーストインパクトの強めの塩味と濃厚な旨味になじませるブレンドです。落ち着いた甘旨味・渋味の深蒸し茶でソースを受け止め、爽やかなレモングラスと大人っぽい清涼感のローズマリーでアサリとトマトの重厚感になじませます。

**なじむ**  
Fukamushi cha 65  
Lemongrass 25  
Rosemary 10

**引き立てる**

最初に感じるソースの濃厚な旨味と塩味を引き立てるブレンドです。苦渋味の少ないさっぱりした椿茶でソースになじませ、ほろ苦い清涼感のローズマリーでアサリのクセを和らげつつ、アサリトマトソースの旨味の利いた味わいを引き立てます。

**引き立てる**  
Bou cha 75  
Lemongrass 10  
Rosemary 15

**青の洞窟ボンゴレロソ 4つの味わい!**

ボンゴレロソの味覚音感  
①しっとりした塩味とアサリの香り  
②トマトとアサリの旨味  
③アサリの強い旨味とにんにく香  
④アサリとトマトの甘旨味の余韻

**すっきり**

ソースの濃厚な塩味と旨味、オリーブオイルの油分をすっきりさせるブレンドです。深蒸し茶の穏やかな渋味で塩味と油分を和らげ、レモングラスとコリアンダーシードの清涼感ですっきりさせ、オレングリーンほのかに渋味で油分を切り替えます。

**すっきり**  
Fukamushi cha 50  
Lemongrass 25  
Orange peel 5  
Coriander seed 20

**アクセント**

途中から広がるバジルの風味とチーズの旨味にアクセントをつけるブレンドです。爽やかな風味の浅蒸し茶とレモングラスでソースの濃厚さを和らげ、オレングリーンのほろ苦さで全体を引き締め、ペッパーで刺激のアクセントをつけました。

**アクセント**  
Asamushi cha 50  
Lemongrass 15  
Orange peel 5  
Black pepper 30

**なじむ**

途中から広がるバジルの風味とチーズの濃厚な旨味になじませるブレンドです。爽やかでやさしい甘旨味の椿茶がソースの濃厚さを和らげ、ローリエの香りが爽やかにしつつ、ダンディライオンがソースの油分を落ち着かせてなじませます。

**なじむ**  
Bou cha 60  
Lemongrass 20  
Dandelion root 10  
Laurel 10

**引き立てる**

バジルとオリーブオイルの風味、チーズの旨味を引き立てるブレンドです。すっきりした椿茶が濃厚さを和らげ、ダンディライオンが油分を落ち着かせ、バジルと同じシソ科でほろ苦い爽やかなタイムがソースの清涼感ある風味を引き立てます。

**引き立てる**  
Bou cha 60  
Lemongrass 20  
Dandelion root 10  
Thyme 10

**青の洞窟ジェノベーゼ 4つの味わい!**

ジェノベーゼの味覚音感  
①まろやかなオリーブオイルとソースの塩味  
②バジルの風味  
③チーズの濃厚な塩味と旨味  
④オイルの油分とソースの旨味

**すっきり**

後半の海鮮のクセと強い塩味、にんにくの風味をすっきりさせるブレンドです。少し苦渋味のあるさっぱりした番茶で塩味とにんにくを、爽やかなレモングラスで海鮮のクセを和らげ、ほろ苦い清涼感のローズマリーで余韻をすっきりさせます。

**すっきり**  
Ban cha 65  
Lemongrass 25  
Rosemary 10

**アクセント**

最初に感じる塩味と広がる海鮮の強い旨味にアクセントをつけるブレンドです。海老の香ばしさによくなじむ甘香ばしい玄米茶をベースに、柑橘系レモングラスとメントール系ミントの香りで濃厚なソースに清涼感のアクセントをつけます。

**アクセント**  
Genmai cha 80  
Lemongrass 15  
Mint 5

**なじむ**

途中から広がるトマトと海鮮の強い旨味になじませるブレンドです。落ち着いた甘旨味・渋味の深蒸し茶をベースにレモングラスの香りでソースの強さを和らげ、まろやかなクリームと相性のいい甘い華やかなカモミールの香りになじませます。

**なじむ**  
Fukamushi cha 70  
Lemongrass 20  
Chamomile 10

**引き立てる**

途中から広がる海老の香ばしさとコク、強い塩味を引き立てるブレンドです。海老の香ばしさに焙じ茶の枯れ草のような香ばしさを合わせ、ほろ苦い香りのローズマリーとミントの清涼感でクリームのコクと塩味を爽やかに引き立てます。

**引き立てる**  
Houji cha 85  
Rosemary 10  
Mint 5

**青の洞窟海老と帆立のトマトクリーム 4つの味わい!**

海老と帆立のトマトクリームの味覚音感  
①ソースの強い塩味  
②徐々に海老と帆立の旨味  
③海鮮の香ばしい戻り香、塩味、旨味  
④にんにくの辛味、塩気のある旨味の余韻

**すっきり**

後半から広がるソースの濃厚なコクと旨味をすっきりさせるブレンドです。穏やかな味わいの深蒸し茶が濃厚さをなじませつつ、ハイビスカスの酸味、レモングラスとコリアンダーシードの清涼感がソースの濃厚な風味を爽やかに切り替えます。

**すっきり**  
Fukamushi cha 60  
Lemongrass 25  
Hibiscus 5  
Coriander seed 10

**アクセント**

爽やかなトマトの酸味とソースの濃厚なコクにアクセントをつけるブレンドです。やさしい風味の浅蒸し茶とレモングラスで濃厚さを和らげ、スパイシーなジンジャーでボディ感を合わせ、カルダモンでエキゾチックなアクセントをつけました。

**アクセント**  
Asamushi cha 60  
Lemongrass 25  
Ginger 10  
Cardamom 5

**なじむ**

後半から感じる濃厚なコクと塩味、ひき肉と野菜の旨味になじませるブレンドです。すっきり香ばしい玄米茶でソースとなじませ、ダンディライオンとジンジャーでボディ感を合わせ、ローレルで全体の旨味となじませつつすっきりさせました。

**なじむ**  
Genmai cha 60  
Dandelion root 10  
Ginger 10  
laurel 20

**引き立てる**

後半から感じる濃厚なコクと塩味、ひき肉と野菜の旨味を引き立てるブレンドです。さっぱりした甘香ばしい玄米茶をベースにカモミールとジンジャーでソースの旨味を引き立て、クローブが赤ワインの風味に寄り添い味わい興行きを出します。

**引き立てる**  
Genmai cha 60  
Ginger 20  
Chamomile 10  
Cloves 10

**青の洞窟ポロネーゼ 4つの味わい!**

ポロネーゼの味覚音感  
①赤ワインやハーブの風味  
②爽やかなトマトの酸味  
③ソースの濃厚なコクと塩味  
④ひき肉と野菜の旨味