



PASTA POLLUCE
モッツアレラチーズと蟹のトマトクリーム

ダイスタマトとカニのほぐし身が入ったトマトクリーム、モッツアレラチーズをトッピングし、麺は生パスタのリングイーネを使用。

荷 姿	287g×8×4
段 ボール	320×(200×2)×(150×2)
個 包装	146×26×235mm
ケース重量	10.1kg
JANコード	4902110291957
ITFコード	34902110291958
マークコード	291950

500w	約5分30秒
600w	約4分50秒
1600w	約1分30秒

リングイーネ
賞味期間12ヶ月



PASTA POLLUCE
燻製パンチェッタ使用の濃厚カルボナーラ

卵のコクとチーズが特長の濃厚カルボナーラ、燻製パンチェッタをトッピングし、麺は生パスタのフエットチーネを使用。

荷 姿	280g×8×4
段 ボール	320×(200×2)×(150×2)
個 包装	146×26×235mm
ケース重量	9.9kg
JANコード	4902110291964
ITFコード	34902110291965
マークコード	291960

500w	約5分10秒
600w	約4分30秒
1600w	約1分30秒

フエットチーネ
賞味期間12ヶ月



PASTA POLLUCE
トリュフが香る濃厚ボロネーゼ

肉感を感じる贅沢な濃厚ボロネーゼ。ソースにトリュフオイルとトリュフ香料を使用し、麺は乾麺1.8mm(スパゲッティ)を使用。

荷 姿	280g×8×4
段 ボール	290×(200×2)×(150×2)
個 包装	146×26×235mm
ケース重量	9.9kg
JANコード	4902110291995
ITFコード	34902110291996
マークコード	291990

500w	約5分20秒
600w	約4分20秒
1600w	約1分30秒

スパゲッティ
賞味期間12ヶ月



PASTA POLLUCE
4種チーズの濃厚クリームペンネ

4種チーズと生クリームの濃厚なクリームソース。ベーコンをトッピングし、麺はソースの絡みが良い、生パスタのペンネを使用。

荷 姿	240g×8×4
段 ボール	320×(200×2)×(150×2)
個 包装	146×26×235mm
ケース重量	8.6kg
JANコード	4902110292015
ITFコード	34902110292016
マークコード	292010

500w	約5分
600w	約4分10秒
1600w	約1分20秒

ペンネ
賞味期間12ヶ月



PASTA POLLUCE
乱切りナスとベーコンのペンネアラビアータ

ピリッとした辛みが特長のアラビアータ。乱切りナスとベーコンをトッピングし、麺はソースの絡みが良い、生パスタのペンネを使用。

荷 姿	252g×8×4
段 ボール	320×(200×2)×(150×2)
個 包装	146×26×235mm
ケース重量	9.0kg
JANコード	4902110292008
ITFコード	34902110292009
マークコード	292000

500w	約5分30秒
600w	約4分30秒
1600w	約1分40秒

ペンネ
賞味期間12ヶ月



業務用



PASTA POLLUCE
パスタ ポルーチェ



頼れる 五つのプレミアム

お店の魅力をさらに高める
本格的なパスタシリーズ



レンジで仕上げる
もう一人の
シェフ



株式会社 日清製粉ウェルナ

- 業務用営業部 〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12 (03) 5641-8115
- 東日本支店 東部営業所 〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12 (03) 5641-8115
- 西日本支店 中部営業所 〒461-0008 愛知県名古屋市中区武平町5-1 名古屋栄ビル (052) 972-8970
- 西日本支店 西部営業所 〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原3-5-36 新大阪トラストタワー (06) 6350-6005
- 西日本支店 九州営業所 〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前3-19-5 博多石川ビル (092) 472-4881

パスタ ポルーチェの製品特徴を紹介するページはこちら

「日清製粉ウェルナclub」レシピ情報やビジネスに役立つ情報をご紹介します

日清製粉
meln



PASTA
POLLUCE

パスタ ポルーチェ

ダイストマトと
蟹のほぐし身を
使用



調理例

PASTA POLLUCE
モッツアレラチーズと
蟹のトマトクリーム

リングイーネ



卵のコクと
チーズの
濃厚な味わい



調理例

PASTA POLLUCE
燻製パンチェッタ使用の
濃厚カルボナーラ

フェットチーネ



肉感たっぷり
トリュフが香る
贅沢仕上げ



調理例

PASTA POLLUCE
トリュフが香る
濃厚ボロネーゼ

スパゲッティ

※トリュフオイルと
トリュフ香料使用

4種チーズと
生クリーム
濃厚ソース



調理例

PASTA POLLUCE
4種チーズの
濃厚クリームペネ

ペネ



ピリッとした
辛味、
大きな具材を
トッピング



調理例

PASTA POLLUCE
乱切りナスとベーコンの
ペネアラビアータ

ペネ



手間をかけることなく、
シェフクオリティを
そのままご提供することを
目指したパスタです。



「POLLUCE」とは、ふたご座の一等星ポルックスのこと。

「PASTA POLLUCE (パスタ ポルーチェ)」は
そのふたごを象徴として、まるで「もう一人のシェフ」がつくったような
安心感をコンセプトにして開発したパスタです。

主役のソース・具材に、最適な麺を組み合わせ、お客さまにご満足いただける
上質な仕上がりとスムーズなご提供を両立します。

当社業務用における「ハイグレードパスタ」

1

プロ志向でハイグレードな新しい冷凍ワンディッシュパスタシリーズです。細部にわたって、
よりグレードの高いメニューの実現にこだわりました。主役のソース・具材に、最適な麺を
組み合わせることで、お店のご期待に応える本格的な味を提供します。

レンジ調理でそのまま提供できる「即戦力メニュー」

2

トッピングや追加調理をせずとも、レンジで調理をしてお皿に盛りつけるだけで、提供が可能
な製品設計となっています。店舗オペレーションの負担軽減と、品質の高さを両立している
ため、バルやホテルラウンジ等、多様な業態でお使いいただけます。

5品のラインアップで「幅広いメニュー展開」を実現

3

異なる味わいを持つ5品を一挙に展開します。業態・メニュー構成に応じて品揃えが可能
です。シリーズで導入すれば、バラエティ豊かな看板メニューとしてお店全体に統一感と
高級感を演出できます。