

2022年7月1日  
K2W & Co 株式会社

**東京 代々木上原・椎名町 ホワイトソース専門店「白系スパゲッティ」**  
**夏にピッタリのパスタ『冷製 青唐辛子の辛いカルボナーラ』が新登場！**  
**7月1日(金)～9月30日(金)迄 3カ月限定で販売**

飲食店の経営、高級ネイティブジュエリー&レザーの販売を運営する K2W & Co 株式会社（本社：千葉県千葉市、代表取締役社長：栗原 修）は、ホワイトソース専門店『白系スパゲッティ（代々木上原店・椎名町店）』から夏季限定の新メニュー「冷製 青唐辛子の辛いカルボナーラ」の販売を開始しました。

「冷製 青唐辛子の辛いカルボナーラ」は、フレッシュな辛みとほのかな甘味を感じる生の青唐辛子と、細くて冷たい冷製カップリーニを使用した冷たいカルボナーラです。7月1日（金）～9月30日（金）までの3か月間限定のメニューとなっておりますので、ぜひご賞味ください。

■新メニューの特長

「冷製 青唐辛子の辛いカルボナーラ」は、フレッシュな辛みとほのかな甘味を感じる生の青唐辛子と、細くて冷たい冷製カップリーニを使用した夏にピッタリの辛くて・冷たいカルボナーラです。

大人でもお腹一杯にカルボナーラを食べたい、そんな思いを実現すべく試行錯誤を繰り返したどりついたのが、“生の青唐辛子を使ったカルボナーラ”でした。

赤い唐辛子でもなく、ブラックペッパーでもなく、生の青唐辛子を使用することでフレッシュな辛味に加え、ほのかな甘味も感じることができます。

パスタは冷製パスタと相性の良いカップリーニを使用。素麺ほどの細い麺を流水で冷やし、生の青唐辛子のカルボナーラソースと絡め、爽やかなレモンを絞ってお召し上がりいただけます。

生の青唐辛子ならではの、フレッシュな辛さとほのかな甘みを感じるカルボナーラソースと、細くて口当たりの良い冷たいカップリーニの組み合わせを、ぜひお楽しみください。



## 【新メニュー】

### 「冷製 青唐辛子の辛いカルボナーラ」 単品 1,390 円

<セット内容・価格>※代々木上原店・椎名町店でセット内容・価格が異なります。

#### ■代々木上原店 1,680 円

白系オリジナル 即席リゾット用 ガーリックライス(追飯)  
ふんわり生姜風味の無添加野菜スープ  
さっぱりピクルス  
デザート (バニラアイス or シャーベット) 付



#### ■椎名町店 1,580 円

ガーリックトースト  
ドリンク (コーヒーHOT/ICE・紅茶 HOT/ICE・オレンジジュース)  
デザート (バニラアイス or シャーベット) 付



※すべて税込価格

今後も白系スパゲッティでは、ホワイトソース専門店ならではの濃厚なクリームソースを基にしたスパゲッティをはじめ、常識にとらわれない新メニューの開発に挑戦し、地域の皆様に愛され続けるお店を目指してまいります。

## ■『白系スパゲッティ』について

白系スパゲッティは、濃厚なソースとベーコンたっぷりの「カルボナーラ」、こだわりの5種のチーズをふんだんに使った「5種のチーズソーススパゲッティ」、青唐辛子の辛さと風味が口いっぱいに広がる「青唐辛子のカラボナーラ」、濃厚なチーズソースにワサビを加えて爽やかな味に仕上げた「おろしわさびのチーズソース」など、ホワイトソースのスパゲッティを提供するお店です。

自家製ソースは東海地方で腕を振うシェフが監修し、また食べたくなる芳醇な香りとクリーミーな味わいを楽しめるホワイトソース専門のパスタ店として、2020年7月に代々木上原店、2021年10月に椎名町店をオープンしました。





### <メニュー（一例）>

■白系スパゲッティ グランドメニュー ※2022年7月1日現在／すべて税込価格

#### 5種のチーズを使った「5種のチーズソーススパゲッティ」

1,290 円

5種のチーズを織り交ぜたスパゲッティ。

濃厚なのに飽きのこないしっかりした味わいです。



#### 濃厚なソース&ベーコンたっぷりの「カルボナーラ」

1,290 円

他では味わえない濃厚なソース&ベーコンたっぷりのカルボナーラ。

名店シェフからの教えを忠実に守り抜いた究極の味です。



#### 青唐辛子の風味が口いっぱいに広がる「青唐辛子のカラボナーラ」

1,390 円

一口食べた瞬間に青唐辛子の風味が口の中に広がります。

濃厚でありながら青唐辛子の辛さで爽やかな味に仕上げました。

いつもとはひと味違ったカルボナーラをお楽しみいただけます。



#### 濃厚なチーズソースにワサビを加えて爽やかな味に仕上げた 「おろしわさびのチーズソース」

1,390 円

濃厚なチーズソースにワサビを加えて爽やかな味に仕上げました。

ワサビの風味がチーズによく合う大人の味です。



#### うまみのある明太子とコク深い生クリーム of 濃厚な味わい 「明太子クリームスパゲッティ」

1,290 円

うまみのある明太子をコク深い生クリームで仕上げた濃厚な味わいのスパゲッティです。

濃厚な明太子のクリームソースが麺と絡み合う、新たな定番メニューの誕生です。



<セット内容・価格>※代々木上原店・椎名町店でセット内容・価格が異なります。

■代々木上原店 +290 円

白系オリジナル 即席リゾット用 ガーリックライス(追飯)

ふんわり生姜風味の無添加野菜スープ さっぱりピクルス デザート (バニラアイス or シャーベット) 付

■椎名町店 +190 円

ガーリックトースト ドリンク (コーヒーHOT/ICE・紅茶 HOT/ICE・オレンジジュース)

デザート (バニラアイス or シャーベット) 付

<パスタ&ソースの大盛り>

通常 100g を+200 円で 110g から 130g までお客様のお好みでパスタの量が選べます。

ソースの量もパスタに合わせて大盛りとなります。

濃厚クリーミーに仕上げた「白系ラーメン」

通常 990 円 / スペシャル 1,290 円

アサリとチキンの出汁をベースにミルクとバターを合わせ濃厚クリーミーに仕上げた白系特製ラーメンです。

スペシャルはコーンに各種具材が増量となります。※写真は通常です。



白系スパゲッティの楽しみ方はいろいろ

当店では、お客様の好みにあわせてより美味しく召しあがっていただけるよう、青唐辛子・ナツメグ・ブラックペッパー・カレー粉・七味・スモークの 6 種のスパイスと、フライドガーリック・フライドオニオン・刻み海苔の 3 種のトッピングをご用意しています。また、パスタ店では新しいスタイルとなる「ガーリックライス (追飯)」をセットでご提供。こだわりのパスタソースを即席リゾットとして最後の一滴までご堪能いただけます。

パスタは 80g から 130g までお客様のお好みの量が選べ、当店自慢のパスタを存分にお楽しみいただけるスタイルとなっています。



白系スパゲッティでは、イートイン以外にも、テイクアウトや、自分で作るのが難しいカルボナーラをご自宅でもお楽しみいただけるソースをオンラインストアでもご提供しております。

【白系スパゲッティ オンラインストア】

<https://shirokei.stores.jp/>

## ■店舗概要

店舗名 白系スパゲッティ代々木上原店  
オープン日 2020年7月7日  
住所 東京都渋谷区上原3-23-3  
アクセス 小田急小田原線「東北沢駅」徒歩5分  
小田急小田原線「代々木上原駅」徒歩8分  
京王井の頭線「池の上駅」徒歩6分  
連絡先 03-6804-8384  
ホームページ <https://shiro-kei.com/>  
営業時間 11:00-20:00 (定休日:不定休)  
席数 4席

濃厚な白系ソースをたっぷりと召し上がれ。

## 白系スパゲッティ 代々木上原店



店舗名 白系スパゲッティ椎名町店  
オープン日 2021年10月8日  
住所 東京都豊島区长崎2-14-12  
アクセス 西武池袋線「椎名町駅」北口より徒歩5分  
連絡先 03-5964-5102  
ホームページ <https://shiro-kei.com/>  
営業時間 11:00-20:00 (定休日:不定休)  
席数 11席

濃厚な白系ソースをたっぷりと召し上がれ。

## 白系スパゲッティ 椎名町店



## 【会社概要】

社名 : K2W & Co 株式会社  
代表 : 栗原 修  
本社 : 千葉県千葉市稲毛区稲毛東 6-7-30  
ホームページ : <https://k2w.co.jp/>  
TEL : 043-244-8701  
設立 : 2020年1月22日  
資本金 : 1,000,000円  
従業員数 : 5名  
事業内容 : 飲食店の経営、高級ネイティブジュエリー&レザーの買取販売

**K2W&CO.**  
I'd like to be different from the great majority.

＜本件に関する問い合わせ先＞

K2W & Co 株式会社 広報事務局

TEL:03-5411-0066 FAX:03-3401-7788 E-mail: [pr@netamoto.co.jp](mailto:pr@netamoto.co.jp)

担当: 佐久間 (携帯: 090-8106-9283) ・ 杉村 (070-1389-0175)