

イタリアンを
もっと奔放に

青の洞窟

2026年春
日清製粉ウェルナ 常温家庭用
新製品/リニューアル品のご案内



イタリアンを、もっと奔放に。

「正しい」だけは窮屈だ。「間違いない」じゃ物足りない。

人は、もっと欲望に素直でいい。

真に美味しいものは、生きる喜びをくれるから。

青の洞窟は、本場イタリアの正統を基礎に

もっと自由に、奔放に、型破りな美味しさを追求する。

口にした瞬間、満たされていく味わいを、今日もあなたに。

青の洞窟



本格イタリアンの 美味しさの追求は続く

イタリア料理がまだレストランの味だった時代に、
私たちがめざしたのは、家庭で楽しめる本格イタリアン。
「青の洞窟」は、その思いから生まれたブランドです。
美味しさだけでなく、食卓の雰囲気や気分までも大切にし、
奥深さを感じる世界観をていねいに育ててきました。
1995年の発売から30年を超えたいま、
そのこだわりをさらに磨いてリニューアル。
2026年、「青の洞窟」は、また次の一步を踏み出します。

イタリアンを
もっと奔放に

青の洞窟

Authentic × Creative

本場イタリアの正統を基礎としながら、自由な発想で、新しい美味しさ・発見・飲みまで生み出し続ける。
30周年を迎えた「青の洞窟」ブランドは装い新たに、これからも確かな価値をお届けし続けます。



冷凍食品

誕生
1995

2000～2009

2010～

2022

30周年
2025



青の洞窟

レンジで調理できる パスタソース

より
手軽に
楽しめる！

リニューアル ポイント

1 レンジで
調理
できる！

2 味わいも
さらにおいしく
Renewal



～ LINEUP ～



さらにおいしく
Renewal 青の洞窟
ボロネーゼ



さらにおいしく
Renewal 青の洞窟
カルボナーラ



青の洞窟
ズワイ蟹のトマトクリーム



青の洞窟
ボンゴレビアンコ



さらにおいしく
Renewal 青の洞窟
アラビアータ



さらにおいしく
Renewal 青の洞窟
ボモドーロ



さらにおいしく
Renewal 青の洞窟
海老と帆立の
トマトクリーム



青の洞窟
ボンゴレロッシ

ゆでたパスタにあえるだけの
ペーストタイプも！



青の洞窟
ジェノベーゼ

※ペーストタイプ2品はレンジでの調理不可。



青の洞窟
ペペロンチーニ

アレンジレシピで楽しみ方
もっと広がる！

アレンジレシピは
こちらから▶



ソースとパスタを
冷やして冷製で



濃厚ソースを
生パスタで堪能

CLASSICボロネーゼ'95とは

青の洞窟ブランドが誕生した
1995年当時のボロネーゼを再現！

当時の味を楽しみながら、
青の洞窟30年の歴史を感じる
特別な時間をお届けします。



New 青の洞窟
CLASSICボロネーゼ'95



さらにおいしく
Renewal 青の洞窟
トリュフ香る
チーズクリーム

青の洞窟

気軽に楽しめる、小さな贅沢。

Piccolino シリーズ

装い新たに *Renewal!!*



レンジ調理で手軽に楽しめる設計で青の洞窟の世界に誘う

ブランドエントリーライン

青の洞窟 Piccolino シリーズ

製品ポイント

1 袋のまま電子レンジで 20～30秒 で出来上がる (600Wの場合)

2 青の洞窟のおいしさを **手軽に** 楽しめる!

Piccolino
シリーズ
LINEUP



Renewal

青の洞窟 Piccolino
クリーミーボロネーゼ



Renewal

青の洞窟 Piccolino
スモークチーズの
カルボナーラ



Renewal

青の洞窟 Piccolino
ポルチーニ香る
きのこクリーム



Renewal

青の洞窟 Piccolino
海老のトマトクリーム



Renewal

青の洞窟 Piccolino
マスカルポーネの
ポモドーロ



Renewal

青の洞窟 Piccolino
あさりと帆立のラグー



Renewal

青の洞窟 Piccolino
魚介の旨味広がる
アラビアータ



Renewal

青の洞窟 Piccolino
イカスミのソース

青の洞窟 からもちもち生パスタが新登場！

生パスタ専用小麦粉ブレンド！

New

青の洞窟 生パスタ
フェットチーネ

青の洞窟

もちもち
生
パスタ

フェットチーネ



日清製粉
wielna

ゆで時間 2分
写真はイメージです 1人前/150g

青の洞窟

もちもち
生
パスタ
リングイーネ



日清製粉
wielna

ゆで時間 2分
写真はイメージです 1人前/150g

New

青の洞窟 生パスタ
リングイーネ

New

青の洞窟 生パスタ
タリオリーニ

青の洞窟

もちもち
生
パスタ

タリオリーニ



日清製粉
wielna

ゆで時間 2分
写真はイメージです 1人前/150g

生パスタ専用小麦粉「ファリーナ ダ サローネ」使用
生パスタならではのもちもち食感を実現しました。



新しい生パスタ市場を創るために、南イタリアで修行を重ねたトップシェフと日清製粉(株)が共同開発したパスタフレスカ(生パスタ)専用小麦粉。茹で伸びしにくく、心地よい歯切れと弾力が特長です。

ファリーナ ダ サローネ使用生パスタの特長

1. 心地よい歯切れ 2. 生パスタらしい弾力感

青の洞窟 生パスタの特長

フェットチーネ

平たく幅広い形状の
生パスタ

おすすめパスタソース

- 青の洞窟 ボロネーゼ
- 青の洞窟 カルボナーラ



ボロネーゼやクリーム系の
濃厚なソースがおすすめ

リングイーネ

楕円形の生パスタ

おすすめパスタソース

- 青の洞窟 ジェノベーゼ
- 青の洞窟 ポモドーロ
- 青の洞窟 アラビアータ



トマト系やバジル系の
ソースがおすすめ

タリオリーニ

平たく細めの形状の
生パスタ

おすすめパスタソース

- 青の洞窟 カルボナーラ
- 青の洞窟 ポモドーロ
- 青の洞窟 Piccolino
ポルチーニ香るきのこクリーム



クリーム系やトマト系の
ソースがおすすめ