

2025 年 4 月 11 日
株式会社東武ストア

社内レシピコンテスト受賞 4 品が決定！ タイパ&コスパ抜群の春パスタレシピ 4 月 19 日よりチラシ・HP で公開！



株式会社東武ストア(本社:東京都板橋区、代表取締役社長:木村吉延)は、店舗で働く従業員がメニューを考案する『わがやのアイデアパスタ』企画を実施し、95 名の応募から“タイパ&コスパ”に優れた 4 つのレシピが選ばれました。

本企画は受賞による従業員のモチベーションアップ・お客様へ毎日の献立のヒントに役立つことを目指して実施しています。今後も東武ストアは、日ごろお客様の声を聞いている従業員ならではのアイデアを生かした企画・開発を進めます。

受賞レシピは 4 月 19 日(土)のチラシに掲載されるほか、店舗※にてレシピカードが配布されます。

●グランプリ



初石マイン やまおか さん
野菜スープでお手軽パスタ



調理時間
約 10 分

茹でる以外は火を使わずに、簡単で彩り鮮やか！
チキンの旨味が濃厚な一皿です。

※ 蕨店、西川口店、梅島店、新田店、前野町店、本蓮沼駅前店、竹ノ塚店、フレッシュ&クイック朝霞台店、フレッシュ&クイック曳舟店、フエンテふじみ野店ではレシピカードの配布がございません。

【お問い合わせ先】
株式会社東武ストア 総務部 広報担当: 梅沢
TEL 03-5922-5111(代表)

●準グランプリ



東武動物公園駅前店 なかむら さん
わかめとしらすの
トマトジェノヴェーゼ風冷製パスタ



調理時間
約 20 分

本当は教えたくない我が家の自慢パスタ!
わかめの香りとトマト、モッツアレラチーズの和と
洋の相性がばっちり。
茹でる時以外、火は使わずに作れるのも魅力です。

●アイデア賞(2名)



にしこくマイン だて さん
陽だまりレモンとしらすの春色パスタ



調理時間
約 15 分

爽やかなレモンの香りとしらすの旨味が絶妙!
三つ葉の香りとミニトマトの甘酸っぱさがアクセントとなり、まるで日差しをあびたお花畑のような春
パスタです。



小菅店 おぐま さん
たこのサラダ風パスタ



調理時間
約 20 分

たこと野菜のハーモニー
食感がクセになる彩り健康パスタです。

各レシピの詳細はレシピカード記載の 2 次元コードからご確認いただけます。
※レシピのページは 4/19(土)からオープンします。

以上