「いつも」が変わる幸せの一口を

2025年11月26日
株式会社ニューオークボ

SNS総フォロワー数45万人超え！料理クリエイター**"Ryogo"**さんが運営する

『BINANPASTA』とNEWOKUBOがコラボ！

共同開発メニューをニューオークボの生パスタ直営店「Spiga」にて 12月4日(木)より冬季限定販売！

株式会社ニューオークボ（本社：千葉県柏市、代表取締役社長：中嶋徳治）は、**「誰でも簡単においしく作れる」パスタレシピをご紹介しているレシピサイト『BINANPASTA』を運営する料理クリエイターの"Ryogo"さん**とのコラボレーションを実施し、当社生パスタ専門直営店「Spiga(スピガ)」（4店舗）にて共同開発メニュー3種を2025年12月4日(木)より冬季限定販売することをお知らせいたします。

皆さまの食卓に特別なパスタで「いつも」が変わる幸せの一口をお届けする当社と、多くの方に「おいしいをもっと身近に」感じられるパスタレシピをお届けする"Ryogo"さんの思いが重なり、この度のコラボレーションが実現いたしました。

Ryogo さんのこだわりとニューオークボのもちもちの生パスタのマリアージュをこの機会にぜひお楽しみください。

メニューのご紹介とコメント

1.レモン香る 冬蕪とからすみのパスタ 1,650円(税込)

甘みの増した冬の蕪を贅沢に使用したオイルパスタ。椎茸の豊かな風味、からすみの濃厚なコクがパスタ全体を格上げします。香り豊かな生のレモンを絞り軽やかさを加えることで、上質で洗練された味わいに仕上げました。

2.旨味凝縮 イイダコのプッタネスカ 1,650円(税込)

冬に旬を迎えるイイダコをメインにした旨味凝縮のプッタネスカ。アンチョビ、ケッパー、ブラックオリーブの濃厚な旨味をトマトソースに閉じ込めました。イイダコの絶妙な食感と、砕いたアーモンドの香ばしさが口の中でハーモニーを奏でます。

3.冬の贅沢 牡蠣と春菊の柚子 クリームパスタ 1,700円(税込)

三陸産の濃厚な牡蠣と生クリームソースが絡む、冬の贅沢なクリームパスタ。長ネギを香ばしく焼き上げ、仕上げに柚子と山椒の香りをまとわせました。ほろ苦いサラダ春菊がアクセントになり、和の香りが引き立つ特別な一皿です。

コラボレーション情報

1.期間：2025年12月4日(木)～2026年2月28日(土) ※
（※原料仕入の関係から期間終了前にメニュー終了となる可能性がございます。予めご了承ください）

2.販売店：ニューオークボ 生パスタ専門店「Spiga（スピガ）」
①スピガ飯田橋店　東京都新宿区下宮比町3-1 大島ビル1F｜TEL: 03-3269-5831
②スピガ根津店　東京都文京区根津1-1-11｜TEL: 03-3823-0460
③スピガ松戸店　千葉県松戸市松戸1176-4｜TEL:047-369-0607
④スピガ新三郷店　埼玉県三郷市新三郷ららシティ3-1-1 2F｜TEL: 048-933-9424

3.Instagram連動プレゼントキャンペーンの実施：
上記期間中、こちらのコラボレーションメニューをご注文いただき、皆様のInstagramアカウントからメンション付き（@binanpasta と @new_okubo_official）でストーリーズ投稿をいただくことで、Ryogoさん直筆サイン入りレシピ本『毎日食べたい家パスタ365』をはじめとした豪華賞品を抽選でプレゼントいたします。（ご当選者様には当社スタッフよりご連絡いたします）

Ryogoさんプロフィール

・SNS総フォロワー数45万人を超える料理クリエイター
・著書：
おうちで本格！BINANPASTA流 映えうまパスタレシピ
（刊行：宝島社、発売日：2023年11月17日）
毎日食べたい家パスタ365
（刊行：Gakken、発売日：2024年3月14日）
・「誰でも簡単においしく作れる」パスタレシピサイト：
BINANPASTA（https://binanpasta.com）運営

ニューオークボについて

株式会社ニューオークボ（本社：千葉県柏市、代表取締役社長：中嶋徳治）は、前身である大久保マカロニから数えて今年で92年の歴史を持つパスタ専業メーカーです。

ニューオークボは国内における**乾燥パスタ生産や生パスタ開発のパイオニア**として、最高の品質とおいしさを追求してきました。培われた技術を活かし、素材や製法にこだわり造られているのが、当社の「乾燥パスタ」や「生パスタ」です。

長年培ってきた技術と新しい挑戦を融合させ、**生パスタは業界No1シェアを誇り、乾燥パスタでは日本のクラフトマンシップによる本格的なプレミアムパスタブランド「ザ・クラフトパスタ」を展開しています。**

パスタ製造の魅力をより多くの方々に知っていただくため、柏工場での工場見学を随時受け付けております。

Spiga(スピガ)について

ニューオークボの生パスタを味わっていただける直営の生パスタ専門店です。
自社で麺の製造～料理提供まで一気通貫した店舗運営により、常に最高の生パスタ体験をお客様にお届けしております。

当社パスタの特徴

厳選素材｜デュラム小麦のセモリナ

当社専用に挽砕された**デュラム小麦の中心に近い部分のみを贅沢に粗挽きにしたセモリナ粉のみ**を使用。**小麦本来の風味**をお楽しみいただけます。

イタリア伝統の押出し製法

じっくりと**低温熟成した生地**を、イタリアから取り寄せ当社独自のカスタマイズを加えた**唯一無二のパスタマシンで高圧力で押し出し**ます。

企業情報

株式会社ニューオークボ

所在地：〒277-0941　千葉県柏市高柳859番地5
代表者：代表取締役社長　　中嶋 徳治
設立：1982年11月
事業内容：パスタの製造・販売（乾燥パスタ、生パスタ、冷凍生パスタ)、生パスタ専門店「スピガ」経営
URL：https://nama-pasta.com/
公式Instagram：https://www.instagram.com/new_okubo_official/