【プレスリリース】

2025 年 1 月
株式会社 WDI

焼きスパゲティ専門店「ロメスパバルボア」

「焼きそば」ではなく、「焼きスパ」で作った「モダン焼き」が爆誕！

期間限定スペシャルスパゲティ「モダン焼き風 焼きスパ」

販売期間 ： 2025 年 2 月 3 日（月）～3 月末（予定）

パンチの効いたクセになる味わいの焼きスパゲティ専門店として都内に 3 店舗を展開している「ロメスパバルボア」では、本来、関西風お好み焼きに焼きそばを入れてつくる「モダン焼き」を、焼きスパ（焼きスパゲティ）でアレンジしたスペシャルメニュー「モダン焼き風 焼きスパ」を 2 月 3 日（月）から 3 月末（予定）までの期間限定で販売します。

ロメスパバルボアが提供するスパゲティは、茹で上げ後に一晩寝かせた極太麺のスパゲティを各種ソースと共に豪快に炒めて仕上げる“路面スパゲティ”の通称を持つ焼きスパゲティです。濃い目でパンチの効いた、やみつきになる味わいが特徴で、その圧巻のボリュームも魅力の一つ。アルデンテにあげたイタリアンパスタとは異なる、日本の麺文化・洋食文化から生まれたスパゲティです。

そのロメスパバルボアから、このたび期間限定で登場するスペシャルメニューが「モダン焼き風 焼きスパ」です。モダン焼きとは、関西風お好み焼きと焼きそばが合体したボリューム満点の人気グルメで、某お好み焼きチェーン店のまかないとして誕生、そのネーミングは“盛りだくさんなお好み焼き”からもじられたものなのだとか。でもロメスパバルボアには焼きそばの取り扱いはありません。だから焼きスパゲティでモダン焼きを再現してしまいました。オタフクソース謹製の焼そばソースで焼き上げたスパゲティをお好み焼き風にアレンジした、ネーミングの由来である“盛りだくさん”にくわえ、本来の意味である”モダン（今風）”を合体させた、ロメスパバルボアならではの一品をお楽しみください。

■「ロメスパバルボア」スペシャルメニュー「モダン焼き風 焼きスパ」販売概要

・販売期間： 2025 年 2 月 3 日（月）～3 月末（予定）
・価　　格： 並盛り（350g）950 円／大盛り（500g）1,100 円／特盛り（700g）1,400 円
・販売店舗： 虎ノ門店／霞ヶ関飯野ビル店／池袋サンシャイン店

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部　TEL. 03-3470-5307
担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■「ロメスパバルボア」：店舗一覧

・霞ヶ関飯野ビル店	東京都千代田区内幸町 2-1-1 飯野ビルディング B1	TEL.03-5521-5312
・虎ノ門店	東京都港区虎ノ門 1-16-2 岩尾ビル 1F	TEL.03-5510-6821
・池袋サンシャイン店	東京都豊島区東池袋 3-1-2 アルパ 3F	TEL.03-6812-1808

■公式ホームページ： http://romespa-balboa.com/

■公式 Facebook： https://www.facebook.com/RomeSpa.Balboa

■「ロメスパバルボア」：レギュラーメニュー

・ナポリタン
「ロメスパバルボア」の看板メニュー。味の決め手は、甘さをおさえた昔懐かしい自家製ナポリタンソース。

・青じそトマト
シンプルな塩ベースの味付けに、トマトの酸味と青じその爽やかな香りがマッチして、さっぱりとした味わいです。

・ぼっかけ（牛スジとコンニャク煮込み）
神戸発祥の牛スジとコンニャクの甘辛煮“ぼっかけ”をトッピングした、常連のお客さまに人気の名物メニュー。

・しょうゆアサリ
しょうゆとアサリの黄金コンビ。アサリの風味に、しょうゆの香ばしい香りが交わり、食欲をかき立てます。

・明太子
女性の 1 番人気メニュー。明太子の程よい辛味が、香ばしく炒めた極太麺と相性抜群です。

・焼きカルボナーラ
特製カルボソースのまろやかさと、ベーコンの香ばしさがクセになる「やみつき」の逸品！温泉卵トッピングがおすすめ。

※池袋サンシャイン店では上記に加え「ミートソース」を提供しています。

●並盛り 750 円～　●大盛り 900 円～　●特盛り 1,150 円～　●メガ盛り 1,500 円～

※価格は税込、店舗により商品価格が異なる場合がございます。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN　マーケティング部　TEL. 03-3470-5307
担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp