

おいしいものに夢中。
はじまりは一軒のレストラン。

ピエトロ



株式会社ピエトロは、本日、
東証第一部に上場いたしました。

1980年12月、福岡市の天神3丁目に生まれた一軒のレストラン。

目の前のお客様を笑顔にすることだけを考えて、

何度食べてもおいしいパスタを夢中でつくり続けました。

麺が茹で上がるまでの時間もお客様に楽しんでいただきたいて、

野菜サラダがごちそうになるドレッシングもつくりました。

たくさんのお客様にお越しいただき、お店も増えていきました。

ドレッシングも日本中の食卓で愛されるようになりました。

けれども、手間ひまかけて心を込めなければ、

同じ材料を使っても、おいしいものはつくれません。

ドレッシングの工場では、たまねぎを切って搾る、にんにくを潰してペーストにする。

味の決め手となる仕込みは、既製品に頼らず手作業で行っています。

人と人を繋ぐものは「心」しかない私たちは考えています。

だから、料理にも、商品にも、私たちの心を込めたものを。

真の「おいしさ」への決意を胸に、

株式会社ピエトロは本日、東証第一部に上場させていただきました。



SINCE 1980