

## レストランスタッフによるレシピコンテストを開催 106件の応募の中から期間限定で3品メニュー化

未来ビジョン『しあわせ、つながる』をテーマに、スタッフの想いをお客様へ

いつもお引き立てを賜りまして誠にありがとうございます。

株式会社ピエトロ（本社：福岡県福岡市 代表取締役社長 高橋泰行）は、役職や所属に関係なく、誰でも自由に発想してアイデアを提案できる「アイデアコンテスト」を行っています（2019年から3回実施）。そこで入選したアイデアは企業活動として実現されるのですが、過去の実績としてオリジナル自動販売機の設置（古賀SA下り線、福岡空港）がございました。

第3回目のコンテストで選ばれたアイデア『レストランスタッフによるレシピコンテスト』をこの度開催、106件の応募の中から3品を期間限定でメニュー化いたします。詳細は、下記をご参照ください。

記

### ■レストランスタッフによるレシピコンテスト

【内容】直営・FC レストラン全店のスタッフが、お客様にお喜びいただけるレシピを自由に考えて応募。

【募集期間】2021年9月1日～9月13日 【応募総数】106件 【メニュー化】3品

全国各地から、ユニークで素敵なアイデアが数多く集まりました。厳正なる審査の結果、3品を期間限定でメニュー化いたします。選ばれた3品は、ピエトロのレストランシェフの助言により、それぞれ自信を持ってお客様にお勧めできる本格的な一皿に仕上がりました。

ピエトロでは、「お客様」「社会」「働く私たち」の全てが、現在も未来も幸せでいられるよう、全員で意見を出し合って創り上げた未来ビジョンを掲げ、そこに向かって全員で取り組んでいます。

店舗で働く仲間が提案したメニューをお客様に提供することで、スタッフのモチベーションがアップし、誇りや自信をもってお客様とコミュニケーションをとる。また、こうした新しい提案でお客様にもワクワクしていただくという『しあわせ、つながる』をテーマに、今後も様々なことに挑戦してまいります。



※メニューには、提案したスタッフのコメントを掲載しました。（2ページ目にメニューを添付）

【メニュー化する3品のご紹介】 \*価格はすべて税込です。

実施期間：2021年11月10日(水)～12月31日(金)

実施店舗：レストラン全店（31店）

（実施メニュー及び提供期間は店舗によって異なります。）

- ①幸せきのこのグラタンピザ [1,298円]  
4種のきのこことベーコンの旨みで幸せになっていただきたい、と想いを込めた具だくさんのピザです。
- ②ビーフストロガノフ風スパゲティ  
—デミグラス仕立て— [1,408円]  
ビーフストロガノフ好きのスタッフが、昔懐かしい洋食をイメージし、コク深い味わいのパスタにアレンジしました。
- ③イベリコベーコンと3種きのこのバター醤油 [1,210円]  
提案者が大好きだったピエトロ定番のバター醤油味をベースに、素材にこだわった満足感のある一皿です。

以上

この件に関するお問い合わせ：株式会社ピエトロ 広報室 Tel.092-716-0300(代表)

☆全国のレストラン・店舗一覧 <https://www.pietro.co.jp/restaurant/all>

(参考資料) レシピコンテストメニュー

\ピエトロパートナー考案/  
**RECIPE CONTEST MENU**  
応募総数 **106** 件

**レシピコンテストメニュー**



この一品にはたまらない!

*Mushroom Gratin Pizza*

応募総数106件の中から選ばれた  
ピエトロパートナー考案の3品が  
期間限定で登場!  
3名の自信作を  
是非味わってみてください!

**イベリコベーコンと  
3種きのこのバター醤油**  
¥1,100 (税込 ¥1,210)

乳 | 小麦

Message

大好きなバター醤油味をヒントに作り  
ました。素材にこだわり、旨みあふれる  
イベリコベーコンと、しめじ、ひらたけ、  
エリンギの3種きのこをたっぷり使用し、  
満足感のあるパスタに仕上げました。  
青じそのさっぱりとした後味がアクセント  
になっています。

PREMIOピエトロ KITTE博多店  
横山さん



*Beef Stroganoff Gratin with Demi-glace Sauce*

昔懐かしいの味!

**ビーフストロガノフ風  
スパゲティ  
ーデミグラス仕立てー**  
¥1,280 (税込 ¥1,408)

乳 | 小麦

Message

初めてビーフストロガノフを食べたのは、  
高校生の時でした。今でも好きな料理の  
一つです。最初はそのまま、2口目  
から生クリームと一緒に食べていただ  
くと、クリームのコクとまろやかさが  
口の中に広がり、また違ったおいしさを  
楽しんでいただけます。

PASTA&TAPAS PIETRO 豊洲店  
中野さん

ビーフストロガノフとは…  
牛肉をデミグラスソースで煮込み、サワー  
クリームを加えたロシアの伝統料理です。

バター醤油はピエトロの定番!



*Butter Soy Sauce Pasta*

**幸せきのこの  
グラタンピザ**  
¥1,180 (税込 ¥1,298)

乳 | 小麦 | 卵

Message

しめじ、エリンギ、舞茸(まいたけ)、  
マッシュルームの4種のきのここと、  
ベーコンの旨みをきゅっと閉じ込めた  
オリジナルのピザです!  
たくさんのお客様に食べてhappyに  
なっていたきたい、という気持ちを  
込めました。

ピエトロ アミュブラザくもと店  
竹田さん

※店舗により、サラダ&ドリンクセットやドリンクバーセットなどもご用意しております。

※PASTA&TAPAS PIETRO 豊洲店・池袋店は、ビーフストロガノフ風スパゲティ ーデミグラス仕立てーのみ、2021年12月16日から2022年3月10日まで実施いたします。

(実施期間は変更になる場合がございます。)