

ニュースリリース

報道関係各位



4月21日「PIETRO MIOMIO 天神地下街店」リニューアルオープン ピエトロのサラダパスタ業態「ミオミオ」が進化！！

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:福岡市中央区 代表取締役社長:高橋泰行)の、カップ入りサラダパスタがメインの「ミオミオ」業態が、福岡市・天神地下街にオープンしておかげさまで20周年を迎えました。そのスタイルを進化させて、2022年4月21日(木)に、リニューアルオープンいたします。

天神地下街のミオミオは、2002年6月のオープン以来、多くのお客様にご愛顧いただいています。これまでは、縦長で蓋付きのカップ容器に入ったサラダパスタを、シャカシャカと振ることで混ぜて食べるスタイルでしたが、この度、“2層式”のスタイルになり、食材やドレッシングをそれぞれ選べるなど、その日の気分に合わせてカスタマイズの幅が広がりました。詳細は以下の通りです。

記

【店舗概要】

PIETRO
MIOMIO
SALAD PASTA / RICE



- 店舗名 PIETRO MIOMIO(ピエトロ ミオミオ) 天神地下街店
- 所在地 〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神二丁目地下
天神地下街西2番街311号
- アクセス 市営地下鉄空港線「天神駅」中央口改札から左手すぐ
西鉄天神大牟田線「西鉄福岡(天神)駅」北口改札から徒歩4分
- 電話番号 092-762-3030
- 営業時間 オープン10:00 オーダーストップ20:50 クローズ21:00
*営業時間は国や自治体の要請により変更する場合がございます。
- 店舗面積 39.8㎡ (12.0坪)
- イートイン席数 11席
- テイクアウト、デリバリー (Uber Eats、出前館、DiDi Food) 対応

*画像はすべてイメージです。

【リニューアルコンセプト】

“自分の気持ちにあった食のバランス”を楽しく手軽にチャージできる店

新しいミオミオでは、「お客様の気分に合わせて、満足度が高く、からだもこころも喜ぶ食事を提供したい。もっと自由な食べ方でカスタマイズも楽しんでいただきたい。」と考え、このコンセプトを設定しました。さらに、今までよりも多くのお客様にお届けできるよう、テイクアウトやデリバリー対応も強化しました。ランチ、ディナー、オフィス、おうちなど、様々なシーンでお召し上がりください。

■開発担当者の想い



もっとおいしく楽しく、さらにご満足いただけるよう、これまで頂いたお客様のお声を活かすことを意識しました。ベース食材はパスタかライスが選べ、ドレッシングも4種からチョイスできるなど、よりお客様のお好みに合わせてカスタマイズが可能になりました。ヘルシーさと見た目の楽しさも考え、野菜のデリをプラス。さらに、こうしたこだわりをメニューに反映するためのパッケージ選びにも時間をかけました。20周年を迎え“ちょっとオトナ”に進化したミオミオをぜひ召し上がっていただきたいです。

【進化した6つのポイントをご紹介します】



①食べ方自由なサラダパスタに！

縦長で蓋付きの容器から、2層式の箱型の容器に変更。
食べるときに“振って”食べるスタイルから、“食べ方自由な”スタイルへ。
彩り豊かな食材を見ただけでもお楽しみいただけます。



②ベースの食材はパスタかライスを選べる

パスタはイタリア最古のパスタブランド「AGNESI(アネージ)」のリングイネ、
ライスはもち麦や黒米を配合したヘルシーな雑穀ごはん、のいずれかをお選びいただけます。

③選べる6種類のメイン具材

たんぱく質もしっかりとれる肉・魚介など6種類から、その日の気分に合わせてお選びいただけます。
例：スモークサーモン、ローストビーフ、えび、生ハムなど

④季節ごとに変わる2～3種類の「デリ」

野菜をおいしく食べる工夫が詰まった2～3種類のデリは、季節ごとに変わります。
素材の味が伝わるシンプルな味付けで、バランスよく野菜をとることができます。

オープン時の例：スナップエンドウとツナのごまマヨサラダ、にんじんとレッドキャベツの赤いらべ、
さつまいもとリコッタチーズのレモンサラダ

⑤選べるピエトロドレッシング

4種類のピエトロドレッシング(個食タイプ：30ml)
からお選びいただけます。
食材とのお好みの組み合わせも見つけてください。



⑥モバイルオーダーシステムの導入



モバイルオーダー画面

モバイルオーダーのシステムを導入。お客様はご自宅や職場でゆっくりメニュー
を選ぶことができ、店舗でのお受け取りもスムーズです。さらに、受け取り時間
の指定ができるので、ランチの前やお仕事帰りなど、お客様のご都合に合わせて、
気軽にストレスなくテイクアウトをご利用いただけます。

ピエトロ公式アプリ、または店舗に掲示しているQRコードからご注文を承ります。

モバイルオーダー
QRコード



【おすすめメニューのご紹介】 *価格はすべて税込です。



自家製ひき肉とシュレッドポテト 720円

九州産の甘みの強いしょうゆ、砂糖、一味唐辛子で味付けしたピエトロオリジナルの甘辛い味のひき肉に、カリッと揚げた細切りポテトをトッピング。

パスタとライス、どちらとも相性抜群です。

☆おすすめドレッシング：焙煎香りごま



スモークサーモンとフレッシュアボカド 880円

旨みの濃いスモークサーモンと、とろける食感のアボカドを合わせた、ヘルシーなのに食べごたえのある一品です。

ライスを選んで、“具たくさんサラダとごはん”という食べ方も楽しめます。

☆おすすめドレッシング：まろやかレモン

【パッケージには環境配慮型素材を使用】

リニューアルを機に、パッケージやテイクアウト用の紙袋を、可能な限り環境配慮型の素材に切り替えます。（環境配慮型製品への切り替えは、プロジェクト共同パートナーである凸版印刷株式会社との協業です。）

- ・サラダパスタ/ライス容器(下段)：FSC認証の紙製（耐水・耐油加工）
ロゴ印刷にバイオマスインキ使用
*FSC認証とは、責任ある木質資源を使用したパッケージに付与される認証です。
- ・スプーン・フォーク：植物由来の素材100%使用
- ・ストロー：植物由来の素材30%使用
- ・マドラー：木製
- ・テイクアウト用紙袋：再生紙(古紙パルプ配合率30%)



以上

【本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)