

## ニュースリリース

報道関係各位

ピエトロ

## ピエトロの冷凍商品が売上好調！ 7月11日より直販ルートで初の『キッシュ』『パエリア』新発売

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)は、売上好調の冷凍商品シリーズから、7月11日より、食卓でシェアして楽しむハレの日向けの商品として、初めて『キッシュ』と『パエリア』を直販ルートで発売します。コロナ禍で需要が増えたホームパーティーなどにピッタリのラインアップで、さらなる売上・認知拡大を目指します。

### ■冷凍食品市場動向と当社の取り組み

2021年度の冷凍食品国内生産の金額は、7,371 億円で前年比105.2%と、前年を上回り市場全体が拡大しています。その内家庭用は、3,919 億円で年々増加傾向にあり、業務用と家庭用の比率を見ると、金額ベースで46.8%、53.2%の割合となっており、ここ2年間は家庭用が業務用を上回っています。(※)

当社の冷凍商品の売上も、2021年度は前年比119.3%、新型コロナウイルス感染拡大前の2019年度比は251.5%と、おかげさまで大きく伸長しております。

(※一般社団法人 日本冷凍食品協会「令和3年(1~12月)冷凍食品の生産・消費について」より引用)

ピエトロの冷凍商品は、自社レストランの人気メニューをベースに、パスタやピザ、ドリア、スープなどを展開していますが、これらの商品は、レストラン発祥である強みを活かし、シェフ自らが商品開発に関わるレストランクオリティの高付加価値商品として、プレミアム冷凍食品のポジション確立を目指しています。



主な販売チャネルは高品質な品揃えの『質販店』で、お客様やバイヤー様にもレストラン発祥のブランドならではのおいしさとクオリティを認知していただきつつあり、売上が好調であることを背景に、流通での取り扱い店舗は年々拡大しています。(※右グラフ参照) 直販ルート(自社通販・オンライン・直営店の物販)では限定商品なども揃えており、こちらも売上好調です。

取扱店・売上ともに拡大中



### ■専門家コメント：冷凍食品マイスター タケムラダイ氏



冷凍食品マイスター  
タケムラダイ氏

ピエトロの冷凍商品は、こだわり抜いた食材を使用しているのので、一般的な冷凍食品と比較すると少々お値段は高めを感じるかもしれないが、食べて納得！むしろ自宅で、レンチン一発で食べられるなら安いと思わせてくれます。特に「なすとミートソースのドリア」は相当にクオリティが高い！間違いなく今までに私が食した冷凍ドリアの中で群を抜いてのNo.1だと思います。レストラン発祥であるピエトロの強みと、冷食への知見、開発者のシェフの方々の想いが詰まっていると改めて感じました。

## タケムラダイ氏について

電子レンジ調理をメインに、様々な手法とアイデアで、誰にでも作れる、超手軽&超簡単に出来るレシピを考案。冷凍食品をこよなく愛し、年間500食を食べ尽くす超冷食マニアでもある。メディア出演も多数。

(<https://www.vorpal-et.com/blank>)

## ■新商品紹介：直販ルート限定販売・数量限定商品

暑い夏には、火を使わずにレンジでチンするだけの一品が何より便利。夏の食卓をにぎやかに彩る贅沢なパエリアやキッシュを、ご家族やご友人とシェアしてお楽しみください。

### ◇ピエトロ冷食シリーズに初登場！贅沢具材の本格パエリア



商品名：シェフの休日 魚介と彩り野菜の本格パエリア サフランの香り  
内容量：455g（目安：2～3人前）／価格：2,500円（税込2,700円）

鮮やかな黄色が特長のスパイス“サフラン”をたっぷり使用。  
焙煎した玄米とキヌアで香ばしさをプラスし、サフランの風味との絶妙なバランスを追求しました。そこに大ぶりの海老、帆立、やりいか、たこの海の幸を贅沢にトッピング。セミドライトマトと素揚げしたズッキーニのジューシーな旨みと彩りがアクセントです。

### ◇しっとり甘じょっぱい素材にこだわった贅沢キッシュ 2種



商品名：シェフの休日 海老とイベリコ豚、ほうれん草の贅沢キッシュ  
内容量：320g(直径約15cm)／価格：1,800円（税込1,944円）

ぷりぷりの海老とイベリコ豚ベーコン、国産ほうれん草を具材に加えたアパレイユ(\*)の旨みと、タルト生地の甘みが絶妙にマッチする、甘じょっぱさがクセになる味わいです。（\*クリーム状の生地）



商品名：シェフの休日 4種きのこ4種チーズの濃厚キッシュ  
内容量：325g(直径約15cm)／価格：1,800円（税込1,944円）

香り高いマッシュルームやぶなしめじ、エリンギ、しいたけの4種のきのこに、チェダーやマスカルポーネ、クリーム、カマンベールの4種のチーズをあわせた、濃厚な味わいです。

### ◇販売先・販売店舗

- ・ピエトロオンラインストア：<https://www.pietro-onlineshop.com/lp/newpq.html>
- ・ピエトロ通信販売：【お問い合わせ先】0120-377-750（受付時間：月～金 9:00～17:00）
- ・PIETRO A DAY SOUP SHOP & CAFÉ 横浜ベイクォーター店
- ・PIETRO A DAY SOUP SHOP & CAFÉ 名古屋セントラルパーク店
- ・PIETRO A DAY 浦和パルコ店
- ・ピエトロ本店 セントラーレ

【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)