

## ピエトロレストランでレシピコンテスト優秀作をメニュー化 レストランスタッフによる72件の応募の中から、期間限定で3品を提供

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、ピエトロレストランで働くすべてのスタッフが自由にアイデアを提案できる『レストランスタッフによるレシピコンテスト』を昨年に引き続き開催（第1回は2021年9月）。集まった72件の応募の中から、優秀作に選ばれた3品をメニュー化し、期間限定で全国のレストラン店舗で提供いたします。詳細は以下の通りです。

※画像はすべてイメージです

### ■『レストランスタッフによるレシピコンテスト』優秀作3品をピエトロレストランで提供



実施期間：2022年12月6日(火)～12月25日(日)

実施店舗：ピエトロレストラン全店（33店舗）

☆レストラン検索 <https://www.pietro.co.jp/restaurant/all>

寒さが本格的になるこの季節ならではのあったかいメニューや、華やかなイメージのもの、ちょっと贅沢な食材を使ったものなどが優秀作に選ばれました。日々、レストラン店頭や厨房で、お客様のお声を聞いているスタッフならではの提案メニューです。

お客様に親近感をお持ちいただけるよう、メニュー表には、考案したスタッフのこだわりコメントと似顔絵を掲載しています。

### ■優秀作に選ばれた3品のご紹介 ※価格はすべて税込です



#### ゴルゴンゾーラニョッキ 1,078円

（レシピ考案：イオンモール浦和美園店スタッフ 熨斗）※募集時点  
チーズ好きならではのメニューです。世界三大ブルーチーズの一つである、ゴルゴンゾーラをふんだんに使用。

じゃがいもの粉が練り込まれたお団子のような pasta “ニョッキ” とゴルゴンゾーラクリームソースの相性は抜群です。



#### とろ〜りたまごのカルボドリア 1,188円

（レシピ考案：イオンモール筑紫野店スタッフ 金崎）

世代を問わず、寒い季節にカラダがあたたまるよう考案。ピエトロの人気定番 pasta 「カルボナーラ」をドリアにアレンジしました。とろ〜りとした半熟たまごを割ると、さらにまろやかな味に。



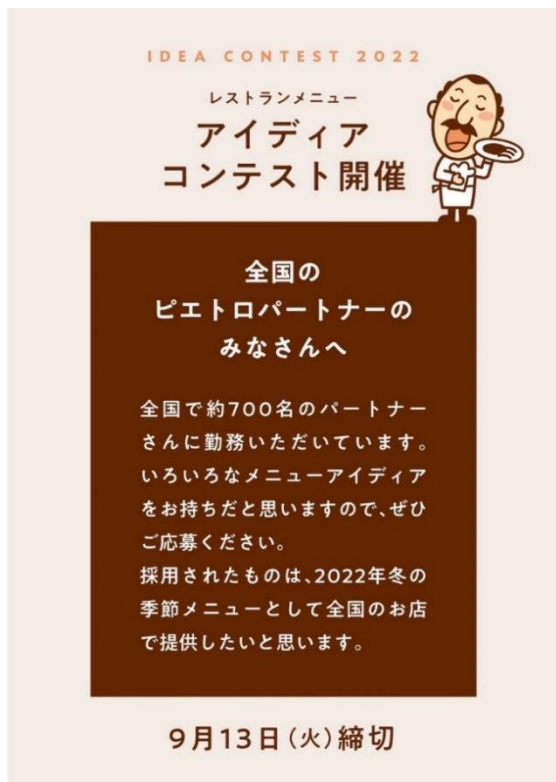
#### ベリーベリーピザ 1,518円

（レシピ考案：アミュプラザくまもと店スタッフ 宮崎）

この季節ならではの街の華やかさに負けないデザートピザは、ぜひ食後のデザートやティータイムに、シェアして召し上がっていただきたい一品。サクッとした生地にチョコレート、バニラアイス、ミックスベリーをトッピング。酸味と甘みのバランスが良いデザートピザです。

※「洋麺屋ピエトロ 千里中央店」はピザ生地が画像と異なります。

## ■『レストランスタッフによるレシピコンテスト』について



※コンテスト開催時のポスターイメージです

### 【企画意図】

レストランで働くスタッフが、フロア担当や厨房担当などに関わらず、自分が考えた、あるいは仲間のアイデアが『実際のレストランメニュー』という形になる喜びを得ることで、さらに自信を持ってお客様にお勧めし、お客様とのコミュニケーションはもちろん、スタッフ同士のコミュニケーションを深める。

### 【募集期間】

2022年8月30日(火)～9月13日(火)

### 【応募数およびメニュー化数】

応募数：72件

メニュー化：3品

(参考：募集期間時のレストランスタッフ総数 約760名)

### 【結果】

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、会長、社長、総料理長他、メニュー開発チームによる厳正な審査の結果、3品を期間限定でメニュー化することに決定しました。選定後は、ピエトロのレストラン総料理長のアドバイスを取り入れ、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げました。

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、社員全員で意見を出し合って創り上げた、“しあわせ、つながる”未来ビジョン『PIETRO VISION』を掲げ、さまざまな取り組みを進めています。

今回のレシピコンテスト同様、今後も新しく楽しい提案で、お客様も働く私たちがワクワクできるような挑戦を続けてまいります。

この件に関するお問い合わせは、下記までご連絡ください。

株式会社ピエトロ 広報室 Tel：092-716-0300(代表)