

プレミアムドレッシングに新商品登場！パスタソース、冷凍シリーズなど「自宅で贅沢派」のニーズに応える7品
ピエトロ 2023年春夏の新商品・リニューアル商品を全国発売

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、2023年3月1日(水)から、春夏の新商品4品、リニューアル商品3品の計7品を全国で発売いたします。ドレッシングでは、ステイホームが日常となった昨今、特に注目が高まっている「プレミアム」・「リッチ」なシリーズに新商品を投入。さらに、レストランシェフ自らが開発に携わる、レストラン発祥のピエトロならではの“できたてのおいしさ”を追求した冷凍パスタシリーズも拡充し、自宅でちょっとした贅沢を楽しみたいというニーズに応えるラインアップ展開を目指します。

※画像はすべてイメージです。 ※一部お取り扱いのない店舗がございます。

【ドレッシング】

“自宅で贅沢派”のニーズに応える「プレミアムドレッシング」を全国で発売！

さらに、販売本数が前年と比べ10倍に伸長した春夏限定フレーバーが2023年も登場

①<新商品>「ピエトロドレッシング プレミアムフレンチ」

内容量：280ml 価格：594円(税込)

一部店舗および通販販売限定で販売していた「プレミアムフレンチ」を、好評につき全国で発売いたします。シャルドネ品種のぶどうで作る白ワインビネガーの豊かな香りが広がる、余韻のある味わいです。

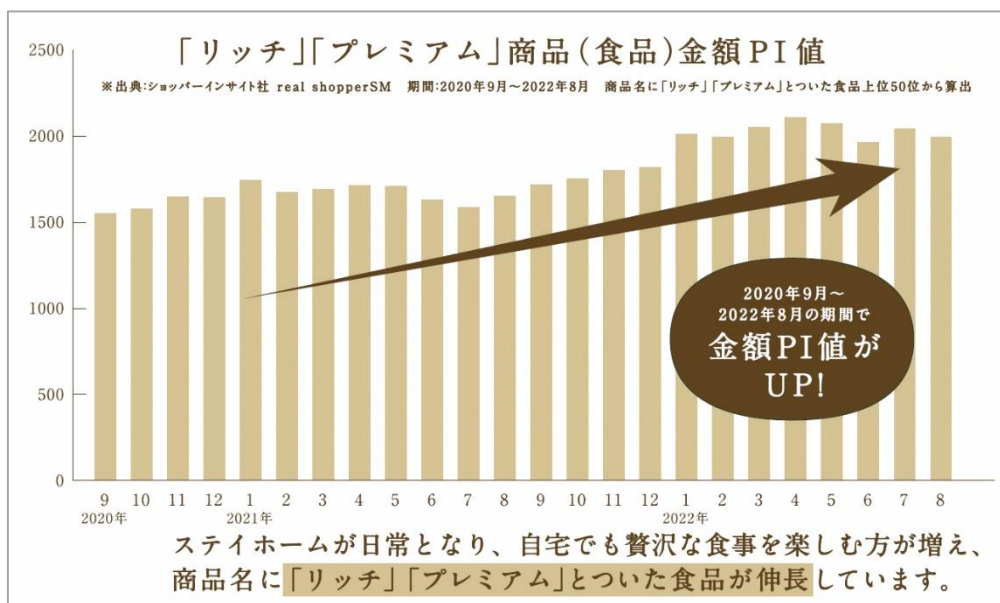


【商品の特長】

- ・シャルドネ品種のぶどうを100%使った、福岡県の糸島で醸造されるシャルドネビネガーを使用。
- ・国産たまねぎ100%のすりおろしたまねぎと刻みたまねぎを贅沢に加えています。
- ・白ワインビネガーのほどよい酸味と果実味をプラスし、国産たまねぎの甘みを際立たせました。

【「プレミアムドレッシング」の展開】

新商品の「プレミアムフレンチ」と既存の「たまねぎリッチ」 (<https://www.pietro.co.jp/products/detail/267>) の2品で、“自宅でちょっとした贅沢を楽しみたい”というニーズに応え、いつもの食卓をワンランクアップするシリーズを提案いたします。



②<新商品> (春夏限定) 「ピエトロドレッシング うめ」

内容量：280ml 価格：572円(税込)

紀州産うめのほどよい酸味と九州しょうゆの甘みがおいしい、まろやかなうめドレッシングです。さらに、りんご酢^(※1)を加え梅の味わいを引き立てました。 ※1 醸造酢の3%がりんご酢です。



【商品の特長】

- ・味のベースとなる梅肉には、和歌山産の紀州梅を100%使用。豊かな風味をお楽しみいただけます。
- ・梅の香りがより広がるよう、国産100%の梅しそチップを加え香り豊かに仕上げました。
- ・梅のほどよい酸味に九州産の「旨口しょうゆ」をブレンドした、まろやかな味わいです。

【お客様のお声と販売推移】

「ピエトロドレッシング うめ」 によせられた、 お客様からの嬉しいお声

～「ピエトロファンコミュニティのコメント」「ピエトロ通信販売 お客様のお声」より～

酸っぱくなく、
少し甘味も
感じるのでクセになる
美味しさです。

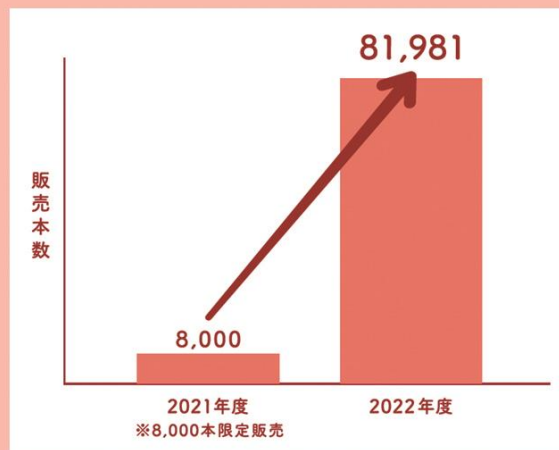
暑くなって
食欲が減退するときの
献立に活躍しています。
おかずにもサラダにも用途広く
使えるので重宝しています。

梅肉は紀州産 国内産で
こだわりを感じます。甘みも
感じる美味しさで優しい感じの
ドレッシングです。新玉ねぎや
サラダチキン(ササミ)との
相性もバッチリです👍



「ピエトロドレッシング うめ」 販売本数の推移

※2021年、2022年の販売本数(当社調べ)



2022年度に販売数が大きく増加

【調味料】

“かけるだけで、チリうまっ！”

1月から自社レストランと通信販売で先行販売中の「CHILLIES!」が全国販売開始

③<新商品> 「ピエトロ CHILLIES!(チリーズ)」

内容量：65g 価格：453円(税込)

2023年1月からピエトロのレストランとショップ、通信販売限定で先行販売していた「CHILLIES!」を全国で販売開始。ダブルの“辛み”効果と昆布茶の“旨み”のベストバランスを追求した、後引くおいしさの赤唐辛子ソース。



【商品の特長】

- ・唐辛子ならではの刺激的な辛みが効いた「自家製唐辛子ソース」と、唐辛子を揚げて作った香ばしい「自家製唐辛子オイル」の2種類の辛みをブレンド。
- ・隠し味には「昆布茶」を加え、辛さだけでなく旨みが広がる、後引くおいしさに仕上げました。
- ・辛さと旨みの絶妙なバランスで、和・洋・中のどんな料理でも“旨辛”に味変することができます。

【使い方例：お好みの量をふりかけるだけで、和・洋・中どんな料理も“旨辛”に！】



▼「CHILLIES!」について、さらに詳しくご紹介

https://www.pietro.co.jp/assets/upload/newsrelease/newsrelease_20230112.pdf

【パスタソース】

レストランの人気ソース「トマトソース」と「ペペロンチーノ(ガーリック)」を組み合わせ、さらにガーリック感アップ！

④<リニューアル>「おうちパスタ トマトガーリック」

内容量：180ml 価格：410円(税込)

ピエトロレストランで人気の高い「トマトソース」と「ペペロンチーノ(ガーリック)」が合わさった、トマトの旨みとガーリックの香りが楽しめる、コクのある味わいのパスタソース。

1人前あたり大さじ2杯を茹でたパスタにかけるだけで、レストランのパンチのある味わいのトマトソースパスタをお楽しみいただけます。



【リニューアルのポイント】

- ・ピエトロレストランでも使用している自家製の「ガーリックオイル」と、食感も楽しい「ガーリックチップ」を増量し、食欲をそそるにんにくの香りと豊かな風味をさらにアップさせました。

【冷凍パスタ】

シェフ自らが開発に携わる、レストラン生まれのピエトロならではの本格的なおいしさを楽しめる冷凍シリーズに新商品登場！

⑤<新商品>

「〔冷凍〕洋麺屋ピエトロ 博多明太子カルボナーラ」

内容量：265g 価格：842円(税込)

ピエトロレストラン創業の地・博多の名物“辛子明太子”にカルボナーラを合わせた、一度食べるとクセになる濃厚でクリーミーなおいしさ。レストランでも人気のパスタです。



【商品の特長】

- ・ピエトロレストランで人気のメニュー「博多明太子カルボナーラ」を、ご家庭で手軽にお楽しみいただけるようアレンジしました。
- ・洋麺屋ピエトロシリーズの冷凍パスタに使用している麺は、ピエトロレストランで長年お客様に提供しているイタリアのパスタブランド『AGNESI(アネージ)』の高品質パスタを使用。レンジ調理でアルデンテの食感が楽しめるよう、シェフが何度も試作を重ね開発しました。

⑥<リニューアル>

「〔冷凍〕洋麺屋ピエトロ 海老とマッシュルームのバジルクリーム」

内容量：276g 価格：842円(税込)

ピエトロレストランで人気の「バジルクリーム」をアレンジ。ぷりぷりの海老とマッシュルームに、バジル香るクリームソースが風味豊かなパスタです。



【リニューアルのポイント】

- ・麺にソースがより絡みやすくなるようソースの濃度を見直しました。
- ・ソースにチーズの風味を加え旨みをプラス。さらに、マッシュルームの歯応えをアップさせました。

【プレミアム冷凍シリーズ】

プレミアム冷凍シリーズ「シェフの休日」のコーンスープがさらに口当たり良く、味わい豊かにリニューアル

⑦<リニューアル>

「〔冷凍〕シェフの休日 北海道産コーンスープ」

内容量：190g 価格：540円(税込)

冷凍スープ4種の中で、一番人気。北海道産とうもろこしの甘みと、バターでじっくり炒めたたまねぎの甘みがとけあった、なめらかで口あたりのやさしいスープ。食べ応えも十分です。



【リニューアルのポイント】

- ・牛乳の配合を見直し、風味豊かでさらになめらかな味わいにリニューアル。
- ・ホールコーンの粒感とスープのバランスを追求し、食べ応えがありながらも、やさしい口あたりに仕上げました。

【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)