

## 【新店】新潟に初出店！福岡生まれのパスタレストラン『ピエトロ』 4月4日(火)「ピエトロ イオンモール新潟南店」グランドオープン

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、4月4日(火)、新潟に初出店となる「ピエトロ イオンモール新潟南店」をオープンいたします。オレンジ色のキャップがトレードマークの看板商品「ピエトロドレッシング 和風しょうゆ」をはじめ、数種類のドレッシングを楽しめるサラダはもちろん、明太子や高菜、納豆など和の食材と伊(イタリアン)を融合させたオリジナルのパスタなどをご用意。木のぬくもりが心地よい店内で、お食事もカフェタイムもお楽しみいただけます。

※画像はすべてイメージです。

### ■「ピエトロ イオンモール新潟南店」店舗概要



- 店舗名：ピエトロ イオンモール新潟南店
- 所在地：新潟市江南区下早通柳田1丁目1番1号 イオンモール新潟南店1階
- 電話番号：025-278-8967
- 営業時間：11:00～22:00（ラストオーダー 21:30）
- 席数：56席（全席禁煙）
- アクセス：日本海東北自動車道「新潟亀田IC」より車で約3分

### ■“ミートソース発祥の地・新潟”の皆様に食べてほしい、おすすめパスタのご紹介

ピエトロのシェフこだわりのメニューの中から、日本の“ミートソース発祥の地”ともいわれる新潟県の皆様に、ぜひ一度は召し上がってみたいおすすめのパスタとドリアをご紹介します。



#### ◇鹿児島産黒豚のボロネーゼ

レギュラー 1,078円（税込）

スモール 759円（税込）

（※西日本の店舗では価格が異なります。）

鹿児島産黒豚100%の粗びき肉と香味野菜をじっくり煮込んだ、旨みたっぷりのボロネーゼです。  
ふわふわに削ったパルミジャーノチーズをトッピング。



### ◇ミートスパゲティグラタン

1,298円（税込）

（※西日本の店舗では価格が異なります。）

ミートソーススパゲティをグラタンに!?  
レストラン創業時から人気のこちらのメニューは、お客様のお声で度々“復刻”。新潟ではレギュラーメニューとして登場します。こんがり焼きあげたあつあつのチーズがとろける、ボリュームたっぷりのひと皿です。



### ◇なすのミートソースドリア

1,100円（税込）

パスタだけではなく、ごはん派をとりこにする、ミートソースを使ったドリアもご用意。一度素揚げをしてとろとろの食感に仕上げたなすとミートソースをバターライスにのせ、自家製グラタンソースとチーズを加えて、香ばしく焼きあげました。

## ■ヒストリー：はじまりは一軒のレストラン。おなじみのドレッシングはお店で誕生

スーパーなどで販売されている、オレンジ色のキャップの「ピエトロドレッシング和風しょうゆ」をご存じでしょうか。1981年の発売以来、『野菜嫌いをなおす魔法のドレッシング』として嬉しいお声をたくさんいただいている、当社の看板商品です。おかげさまで、もうすこしで累計出荷本数が3億本(自社調べ)を突破いたします。

実はこのドレッシング、1980年に福岡市の繁華街・天神にオープンした、小さなスパゲティレストラン『洋麺屋ピエトロ』で誕生しました。その店は、“炊きたてのご飯に合うものは、茹でたてのスパゲティにも合う”というコンセプトの、和と洋を融合させたオリジナルメニューが人気となり、オープン1周年を迎える頃には行列ができるお店となりました。

麺が茹であがるのをお待ちいただく間、前菜代わりに出したのは、シェフ手づくりのドレッシングをかけた季節のサラダ。このドレッシングが話題となり、「分けてほしい」というお声に応え商品化したのが、現在の「ピエトロドレッシング和風しょうゆ」です。



▲創業当時の『洋麺屋ピエトロ』



【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)