

## 【ついに3億本突破】「ピエトロドレッシング 和風しょうゆ」発売から42年目の記録更新 3億本突破に感謝して全国のファンの願いを叶える企画実施、さらに新バージョンのボトルラベル登場

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5月8日(月)、1981年の販売開始から42年を迎える看板商品の「ピエトロドレッシング 和風しょうゆ」が、累計出荷本数(自社調べ)『3億本』を突破いたしました。これを記念し、長年のご愛顧に感謝を込めて、2022年12月から募集していた全国のファンの願いの中から“3つ”の願いを叶える「ありがとうチャレンジ」や、ファンから寄せられた声をボトルに掲載する新バージョンのラベルデザイン登場など、様々な企画を実施いたします。

※画像はすべてイメージです。



### ■ 「ピエトロドレッシング 和風しょうゆ」3億本突破までの道のり

#### 1980年

福岡・天神にパスタ専門店「洋麺屋ピエトロ」をオープン。パスタを茹でる間、お客様にお出ししていたサラダのドレッシングがおいしいと話題になる。

#### 1981年

「ドレッシングをわけてほしい」とのお声から、ワインの空き瓶に入れて“おすそわけ”するようになり、後に店頭で販売を開始。

1983年には百貨店でも販売をスタート。

#### 1995年

全国の量販店で販売をスタート。

#### 2002年

累計出荷本数 1億本突破

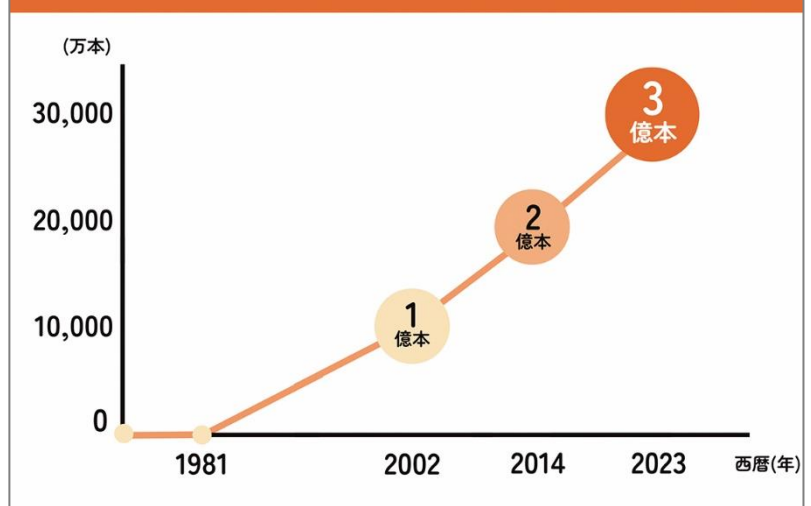
#### 2014年

累計出荷本数 2億本突破

#### 2023年5月

累計出荷本数 3億本突破

#### 「3億本」突破までの累計出荷本数の推移



## ■3億本突破後、『これから』の取り組みについて

### ①全国のファンの願いを“3つ”叶える「ありがとうチャレンジ」実施



3億本分の感謝の気持ちを込め、当社では創業43年目を迎えた2022年12月から、ピエトロおじさんに「叶えてほしい願い」を公式HP内の特設ページおよび各種SNSで募集しておりました。集まった願いの総数は3,212個。そしてこの度の3億本突破を受け、ご応募いただいた3,212個の願いの中から“3つ”の願いを叶える「ありがとうチャレンジ」を実施いたします。叶える願いの内容や実施時期などの詳細については、追って発表いたします。

<「ありがとうチャレンジ」特設ページ>  
[https://www.pietro-cp.com/300million\\_cp/](https://www.pietro-cp.com/300million_cp/)



### ②ボトルラベルに3億本突破のデザインが新登場！新たなファンの声を掲載

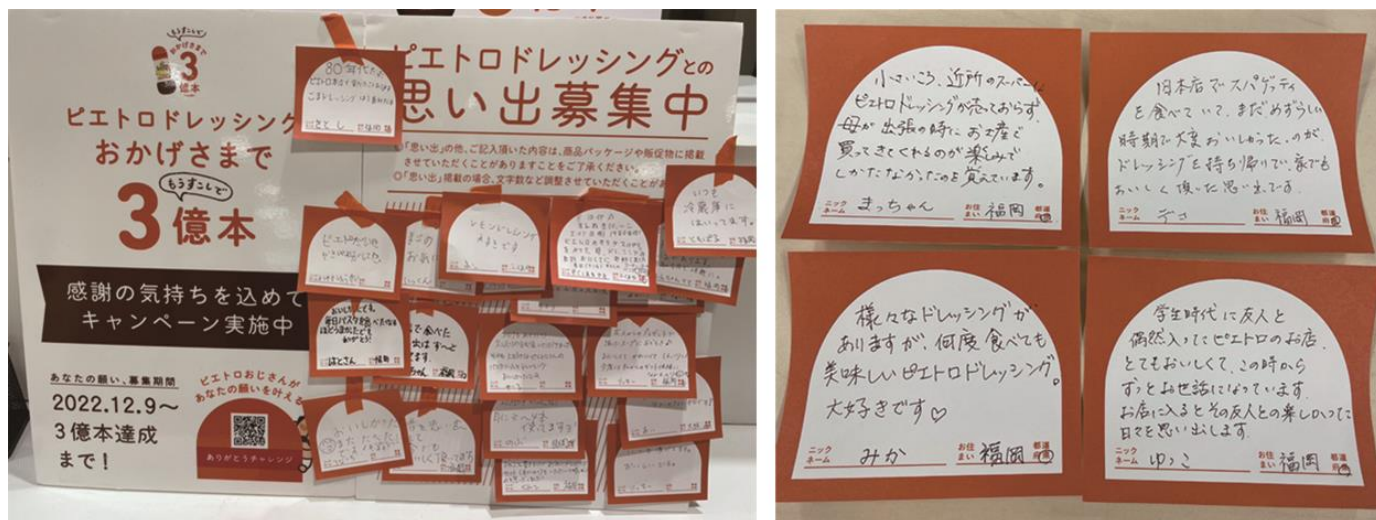
2022年10月から、「ピエトロドレッシング和風しょうゆ」のパッケージに、当社のファンコミュニティやお客様相談室、通信販売課などに寄せられたファンからのありがたい声を集約し掲載する『ファンのお声ラベル』デザインの第1弾を実施。その第2弾として、「3億本突破」デザインのもと、新たに合計10パターンの声を掲載した期間限定ラベルでの出荷を開始いたします。



## ■3億本突破に向けた、これまでの取り組みご紹介

### ③400件を超えるエピソード：ピエトロドレッシングとの思い出を募集

3億本突破に向け、当社の各イベント開催時に、お客様とピエトロドレッシングとの思い出を募集し掲示するコーナーを設置。思い出はひとつひとつ手書きによって寄せられ、400件を超える心あたたまるエピソードが集まりました。



### ④福岡の百貨店で感謝祭実施：はじめての「できたてドレッシング」販売



ピエトロ創業の地、福岡・天神の皆さまへ感謝の気持ちを込めて、2月15日(水)～28日(火)に福岡三越、3月29日(水)～4月4日(火)に大丸福岡天神店へ期間限定アンテナショップをオープン。期間中は1日30本限定(平日のみ)で、毎朝ピエトロの古賀工場で作る「できたてドレッシング」をお店へ直送し、はじめて店舗販売を行いました。販売開始から30分足らずで売り切れる日もあるほどご好評いただき、工場直送ならではのスーパーフレッシュな体験をお楽しみいただきました。

### ⑤福岡の道の駅で感謝祭実施：ドレッシングと地元食材のコラボサラダの試食



3月18日(土)「道の駅むなかた」、4月1日(土)「道の駅みやま」、4月8日(土)「JAにじ」、そして4月15日(土)「道の駅うきは」の計4回にわたり、福岡県内の道の駅および直売所で3億本突破に向けた感謝祭を実施。

それぞれの地元食材とピエトロドレッシングがコラボしたサラダの試食を配布し、ご自宅でも新しい食べ方をお楽しみいただけるようレシピを会場に掲示しました。

## ■創業時から守り続ける「ピエトロドレッシング和風しょうゆ」のこだわり

1980年に小さなお店の厨房で生まれたピエトロドレッシングが、多い年で年間約2,000万本製造するほどに成長した現在でも、大切に守り続けているこだわりの一部をご紹介します。

### ●1日あたり約5トンのたまねぎを、ひとつひとつ人の手でカットし品質をチェック

ピエトロドレッシングの味の“決め手”となる「たまねぎ」は、年間を通して変わらないおいしさを守るため、実際に産地を視察し季節ごとに使うたまねぎを選んでいきます。選び抜かれたたまねぎがピエトロの工場に届くのは1日あたり約5トンにのぼりますが、必ずひとつひとつ人の手でカットして、芽が出たものや傷みがないか人の目でチェックしています。



### ●工場は“大きな厨房”：大型タンクではなく、1つあたり約180本しかつけれない「寸胴鍋」で製造

ピエトロの工場では、1日約5万本のドレッシングがつくられます。しかし、工場での味の仕込みに使っているのは大型タンクではなく、1つあたり約180本しかつけれない「寸胴鍋」。効率を求めれば大型タンクで一気に大量につくるのが好ましく思えますが、それでは味がブレてしまい、納得のいくおいしさに仕上げることはできません。創業時から続くおいしさを守るため、手づくりの工程を残しながら“少しずつをたくさん”繰り返し、手間ひまをかけて丁寧につくっています。



<ピエトロドレッシングのこだわりをさらにご紹介>：<https://www.radio.pietro-cp.com/article1/>

【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)