

ドレッシングでおなじみのピエトロが、冷凍宅配食サービス「nosh(ナッシュ)」と初のコラボ！
1月23日(火)から「nosh」にてピエトロドレッシングを使ったメニューが新登場

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、冷凍宅配食サービス「nosh(ナッシュ)」を手掛けるナッシュ株式会社(本社：大阪市北区、代表取締役社長 田中 智也)と初のコラボレーションメニューとして、たっぷりの野菜と魚にピエトロドレッシングをあわせた『具沢山なフィッシュサラダ』を、1月23日(火)から「nosh」にて発売いたします。詳細は以下のとおりです。

※画像はすべてイメージです。



■初のコラボレーションメニュー『具沢山なフィッシュサラダ』



ピエトロの看板商品「ピエトロドレッシング 和風しょうゆ」を使用した、白身魚と彩り野菜の温製サラダ仕立てのプレートです。大豆ミートミンチ、チーズ、ベーコンをトッピングしており、食感とコクがプラスされています。初のコラボレーションメニューを、ぜひお召し上がりください。

※『具沢山なフィッシュサラダ』は、画像内①です。

副菜は、②あさりの旨みをプラスしたコンソメ風味のインゲンソテー、③レッドキャベツマリネ、④ポテトサラダです。

【栄養価】

カロリー 262kcal／たんぱく質 18.9g／糖質 11.9g／脂質 14g／食塩相当量 2.4g

※1個当たりの栄養成分です。

購入方法などの詳細は、「nosh」公式HP(<https://nosh.jp/>)をご確認ください。

■ 「nosh(ナッシュ)」とは



60品以上の食事・スイーツから好きなメニューを自由に選べる、話題の冷凍宅配食サービスです。

専属シェフと管理栄養士が開発したすべての商品は、糖質30g以下、塩分2.5g以下の栄養価を満たしています。

おいしく、手軽に栄養管理ができる「nosh」は、2018年に販売を開始し、2023年10月には累計販売食数7,000万食を突破しています。

【会社概要】

社 名：ナッシュ株式会社

所 在 地：大阪府大阪市北区中之島 3-3-3 中之島三井ビルディング16F

代 表 者：代表取締役 田中 智也

設 立：2016年6月

事業内容：nosh(ナッシュ)の製造・販売

会社URL：<https://nosh.jp/>

■ 「nosh」 とのコラボレーションに対する想い

ピエトロの企業理念には、「おいしさと健康の追求」や「新しい食文化の提案」があり、これに沿って様々な取り組みを行っています。一方、「nosh」は、メニューの種類が豊富で、バランスがとれた健康的な食事をとることができるという点に加え、冷凍便として自宅に届き、温めるだけで手軽においしく食べられるという、新しいサービスで展開されており、非常に感銘を受けました。

今回、当社で一番人気のドレッシングを、コラボメニューのメインの味付けとして使っていただきました。本メニューを通して、「nosh」をご利用のお客様に、ピエトロドレッシングのおいしさをお届けすると同時に新しい切り口で「おいしさと健康」をご提案いたします。

■ ピエトロの看板商品「ピエトロドレッシング 和風しょうゆ」

1981年に発売して、おかげさまで2023年5月に累計出荷本数が3億本(自社調べ)を突破した、当社の看板商品です。

このドレッシングは、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。麺が茹であがるのをお待ちいただく間、前菜代わりに出していたのは、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。

国産たまねぎを100%使用し、九州産の甘いしょうゆをあわせたこのドレッシングは、素材の旨みや風味をいかすために、製造工程の中で一度も加熱をしていません。さらに、調味料の“さ(砂糖)・し(塩)・す(酢)・せ(しょうゆ)・そ(味噌)”の「味噌」以外はすべて入っているため、この1本だけで味が決まる「万能ドレッシング」として、様々なお料理にご利用いただけます。



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)