

パスタ専門店「ピエトロ」が、次世代調理家電「レトルト亭」とのコラボで新しいレトルト調理へ挑戦！  
応援購入サービスMakuakeにて1月24日(水)から数量限定で先行販売開始

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、株式会社アピックスインターナショナル(本社：大阪市浪速区、代表取締役社長 木地 好美)との初のコラボ商品「レトルト亭 洋麺屋ピエトロデザイン」を、2024年1月24日(水)より、応援購入サービスMakuakeにて先行販売を開始いたします。水も鍋もラップも使わずにレトルト商品をより簡単に温めることができる便利な調理家電「レトルト亭」とのコラボで、おいしさにこだわり続けてきたピエトロがつくる人気のレトルト商品「洋麺屋ピエトロ パスタソース」シリーズを、より簡単においしく召し上がっていただくための家電が誕生しました。

※画像はすべてイメージです。



## ■販売の詳細

### ・予約販売期間

2024年1月24日(水) 10:00から

2024年3月10日(日) 18:00まで

(Makuake先行販売後、2024年4月8日(月)からピエトロオンラインストアで一般販売予定)

### ・先行販売プロジェクトページURL

[https://www.makuake.com/project/pietro\\_pasta/](https://www.makuake.com/project/pietro_pasta/)

## ■「レトルト亭」について



### 【商品特徴】

「レトルト亭」は、パウチタイプのレトルト食品を、水も鍋もラップも使わずに温めるだけで食べられる、便利な調理家電です。レトルト食品に合わせてダイヤルを回すだけで、簡単に食べごろの温度に温めることが可能です。Makuakeでの販売で大注目を集め商品化し、様々な家電量販店でも取り扱われる人気商品となりました。



### 【便利な使い方】

レトルトパスタを調理する際、一口のコンロでパスタを茹で、もう一口でレトルトパウチを温めるためのお湯を沸かすのが一般的ですが、レトルト亭があれば使うコンロは一口だけ。パスタが茹で上がる頃に、レトルトパスタソースの温めが完了するので、茹でたてのパスタにベストな温度のパスタソースを絡めて、すぐにお召し上がりいただけます。

※レトルト亭を使用したレトルト商品の温めは、パスタソースの他、カレーやスープなどの市販されている一般的なレトルト商品を温めることも可能です。

(サイズ：縦150～170mmまで、横148mmまで、厚さ20mmまで)

### ■ピエトロ×レトルト亭について

『こだわり抜いた「洋麺屋ピエトロ パスタソース」をさらにおいしく召し上がっていただきたい。』という熱い思いから、ダイヤルを合わせるだけで、誰でも手軽に最適な温度で調理できる家電が完成しました。

### 【ピエトロが追求したおいしい「食べごろの温度」】



「洋麺屋ピエトロ パスタソース」は、ピエトロのシェフが、レストランのおいしさをレトルトパスタソースで再現すべく、日々開発に取り組んでいます。“レトルト商品をもっとおいしく食べてほしい。”というシェフの更なるこだわりが、レトルト商品を温める際の『温度への着目』に繋がりました。「洋麺屋ピエトロ パスタソース」が理想の温度に到達する加熱時間を計算し、何度も味の確認を行い、均等に温められる「レトルト亭」の機能で「洋麺屋ピエトロ パスタソース」をよりおいしく食べられる温度の再現に成功しました。

ダイヤルにもこだわり、ピエトロおじさんが回転するダイヤルでお料理をサポート。それぞれの商品に合わせて最適な温め時間が一目で分かるデザインを採用しました。

### 【担当者のコメント】



食品メーカーと家電メーカーのコラボは異色かもしれませんが、私たちのおいしいものづくりへの強い思いが、ついに食品の枠を越え調理家電にまで及びました。こうした想いを形にした商品をみなさまにお届けできることが、とても嬉しいです。レストランのおいしさをご家庭で手軽にお楽しみいただくために、たどり着いたのは“温度”でした。こだわり抜いた“温度”で香りや味わいをぜひお楽しみください。

左：パスタソース ブランドマネージャー 中村 翔太

右：パスタソース開発担当者 湖山 翔悟

## ■ピエトロと「洋麺屋ピエトロ パスタソース」について

### 【ピエトロについて】



ピエトロは、1980年に福岡市・天神で、一軒の小さなパスタレストラン「洋麺屋ピエトロ」からスタートしました。「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」というコンセプトで、明太子や高菜、納豆などの食材を取り入れ、和と伊(イタリアン)を融合させたメニューが次第に話題となり、オープン1周年を迎えるころには、行列のできる店となりました。

こうしてピエトロは、おかげさまで2023年12月に創業43周年を迎え、今では全国に40店以上あるレストランなどの店舗をはじめ、ドレッシングや多数のレトルト商品もたくさんのお客様にご愛顧いただくようになりました。

### 【「洋麺屋ピエトロ パスタソース」について】



ピエトロレストランの人気メニューをモチーフに開発した「洋麺屋ピエトロ パスタソース」シリーズ。シェフがレストランの厨房で調理するように、素材を吟味して、直火でソテーしたり煮込んだり、人の手でつくる工程を多く残しています。商品開発では、何度も試作を重ね、現在7種類のラインアップを揃えています。(2024年1月時点) 全国で流通するようになった今も、大量生産ではつくりえない「おいしさ」を守るために、1日に何度も“少しずつをたくさん”繰り返してつくっています。

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)