

和とイタリアンを融合させた、パスタ専門店の味

“あえるだけ”で本格的な一品ができあがる

**3/1(金)より、新シリーズ『ピエトロ あえるだけパスタソース』2品を新発売！**

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、初めて“あえる”タイプのパスタソースカテゴリーに参入し、3月1日(金)より、パスタソース1人前が2袋入りの新シリーズ『ピエトロ あえるだけパスタソース』から、「和風しょうゆガーリック」と「和風ペペロンチーノ」の2品を発売いたします。トッピング付きで、一人暮らしの方や忙しくて時間がない方でも、手軽に“あえるだけ”で本格的な一品をお楽しみいただけます。

※画像はすべてイメージです。



## ■トッピング付きの手軽で本格的な『ピエトロ あえるだけパスタソース』

茹でたパスタにソースをまぜて、トッピングをかけるだけで、手軽においしい一品ができあがります。ソースの温めは不要で、パスタ専門店のシェフがトッピングにもこだわった『ピエトロ あえるだけパスタソース』は、時間と手間をかけずに、本格的なお食事の時間をお楽しみいただけます。

## ■商品概要

「ピエトロ あえるだけパスタソース 和風しょうゆガーリック」(きざみのり入り)



特 長：にんにくと醤油の香ばしさに昆布茶の旨みを加えた和風ソース。

トッピングのきざみのりは、太さや量にもこだわり、より一層“和”の風味を引き立てます。

価 格：248円(税込)

内容量：61g(パスタ用調味料：30g×2袋、のり：0.5g×2袋)

## 「ピエトロ あえるだけパスタソース 和風ペペロンチーノ」(かつお節入り)



特長：ガーリックと唐辛子の辛みが効いたペペロンチーノ。トッピングにかつお節を使用することで、辛みの中に旨みがプラスされた、コク深い“和”のペペロンチーノに仕上げました。

価格：248円(税込)

内容量：62.6g(パスタ用調味料：30.6g×2袋、かつお節：0.7g×2袋)

### ■ピエトロのはじまりは、一軒のレストラン

ピエトロは1980年、福岡市の繁華街・天神の路地に小さなスパゲティ専門店「洋麺屋ピエトロ」をオープン。スパゲティといえば、ミートソースやナポリタンが主流だった当時、「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“和”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話題となりました。

日本国内外に商品を展開するようになった今でも、ピエトロの工場では、創業当時の厨房で調理をするように、手作業の工程を多く残して、ひとつひとつ心を込めて丁寧につくっています。



↑創業当時の『洋麺屋ピエトロ』



### 【ピエトロのその他パスタソース】

- ・「おうちパスタ」シリーズ(ボトル入りの液状タイプ)：<https://www.pietro.co.jp/products/ouchipasta/>
- ・「洋麺屋ピエトロ」シリーズ(レトルトタイプ)：<https://www.pietro.co.jp/products/yomenya-pietro/>

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)