

ピエトロ冷凍シリーズ2024年春の新商品が3品登場！

レストランの味を手軽にお楽しみいただける冷凍パスタシリーズ。
ピエトロレストランやレトルトパスタソースでも人気の味わいが新登場！



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、冷凍シリーズ春の新商品として3品を全国で販売いたします（2023年12月1日から先行発売中）。レストランの人気メニューをモチーフに開発した商品が新登場し、食卓での選ぶ楽しみが広がるラインアップを展開いたします。

□「冷凍」洋麺屋ピエトロについて

パスタ専門店ならではの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けるシリーズ。“レストランのシェフのレシピ”をベースに、手作りの工程を大切に、「おいしくな

あれ」と心を込めて、ひとつひとつ、丁寧に作っています。



[冷凍]洋麺屋ピエトロ 絶望スパゲティ

- ・ 価格 842円（税込）
- ・ 内容量 270g

「絶望している時でもぺろりと食べられる」ことが名前の由来の鰯と香味野菜のペペロンチーノ。低温でじっくり揚げて臭みを取り除き骨まで食べられる程やわらかく仕上げた鰯と、細かく刻んでじっくり炒めた香味野菜は、家庭では真似できないレストランの味です。

☆レトルトパスタソースでも販売中！



洋麺屋ピエトロ 絶望スパゲティ

2018年にレストランの人気メニューをレトルトソースに商品化。このレトルトパスタソースが人気なことから、新しく冷凍パスタでもお楽しみいただけるようになりました。

HP：<https://www.pietro.co.jp/products/detail/143>



[冷凍]洋麺屋ピエトロ 高菜とベーコン

価 格：842円（税込）

内容量：270g

ピエトロが得意とする“和素材×イタリアン”はレストランの創業当時から人気の組み合わせ。冷凍ならではの再現性で、ごろっとしたベーコンと九州産高菜の食感を楽しめます。お好みできざみのりをかけてお召し上がりください。

☆レトルトパスタソースでも同商品が新登場！



洋麺屋ピエトロ 高菜とベーコン

「洋麺屋ピエトロ」パスタソースシリーズでも同商品が新登場。冷凍パスタ、レトルトパスタソースのどちらもレストランメニューと同じ九州産高菜漬けを使用し、本格レストランの味をお楽しみいただけます。

□シェフの休日について

レストラン生まれのピエトロが自信をもってお届けする、プレミアム冷凍食品のパスタです。おうちではちょっと真似できないようなおいしさ。きちんと感があるのにパツと仕上がるかんたんさ。「おいしさ」と「かんたん」の、どちらも叶えるシェフの一皿です。



シェフの休日 魚介のバジルソース

- ・価格 1,274円（税込）
- ・内容量 285g

海老・イカ・あさり、3種の魚介の旨みと
ローストアーモンドの香ばしさが
バジルソースとマッチしたコク深いひと皿
です。彩りのよいミニトマトの甘酸っぱさ
がアクセントになっています。

□ピエトロについて

ピエトロのはじまりは、1980年に福岡市・天神にオープンした一軒のスパゲティ専門店。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、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。「おいしい」というお客様の笑顔が、私たちの何よりのしあわせです。ピエトロでは、「しあわせ、つながる」をテーマに、お客様、社会、そして働く私たち全てが、未来もしあわせであるために、今後もたくさんの「おいしい、楽しい」提案を続けてまいります。

ピエトロ公式ホームページ：<https://www.pietro.co.jp/>

※画像はすべてイメージです。

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000145.000044322.html>

株式会社ピエトロのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/44322

【この件に関するお問い合わせ先】

株式会社ピエトロ 広報室

TEL：092-724-4933 E-mail：koho@pietro.co.jp