

ピエトロシェフ自らが開発に携わり“できたてのおいしさ”を追求

## 3月1日(土)よりピエトロ冷凍パスタ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、3月1日(土)より、パスタ専門店ならではのおいしさをご家庭で手軽にお楽しみいただける「[冷凍]洋麺屋シリーズ」から、春の新商品として『[冷凍]洋麺屋ピエトロ 青じそ香る梅と蒸し鶏の和風スパゲティ』と『[冷凍]洋麺屋ピエトロ 海老とオリーブのトマトクリームソース』の2品を販売いたします。

※画像はすべてイメージです。



### ■ 「[冷凍]洋麺屋ピエトロ 青じそ香る梅と蒸し鶏の和風スパゲティ」



果肉感を味わえるよう、粗く刻まれた紀州産の梅と柔らかな蒸し鶏、ごろっと存在感のあるオクラをあわせた“和素材”の絶妙な組み合わせに、青じそときざみのりが香る、ピエトロ自慢の和風スパゲティ。

香り豊かで、さっぱりとしたおいしさをお楽しみください。

価 格：オープン価格

内容量：スパゲティ265g、トッピング(きざみのり)1袋

### ■ 「[冷凍]洋麺屋ピエトロ 海老とオリーブのトマトクリームソース」



ぷりぷりの大きな海老とオリーブをあわせた、濃厚なトマトクリームパスタ。ソースの配合比にこだわり、トマトの風味を最大限に活かしながら、まろやかな酸味を感じられる優しい味わいに仕上げています。

価 格：オープン価格

内容量：285g

## ■ ヒストリー：ピエトロのはじまりは、一軒のレストラン

ピエトロのはじまりは、1980年に福岡市の繁華街・天神にオープンした、小さな一軒のパスタ専門店『洋麺屋ピエトロ』。“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”というコンセプトの、和とイタリアンを融合させたオリジナルメニューが人気となり、オープン1周年を迎える頃には行列ができる店となりました。

## ◎ “おいしさは人の手から生まれる”

全国に商品を送り出すようになった今でも、レストランの厨房でつくるように、手づくりの工程を多く残しながら、工場で働くひとりひとりが丁寧に心を込めてつくっています。



創業当時の『洋麺屋ピエトロ』



厨房でつくるように人の手で心を込めて調理

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)