

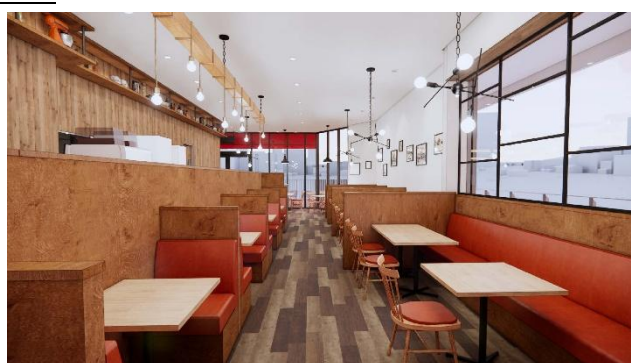
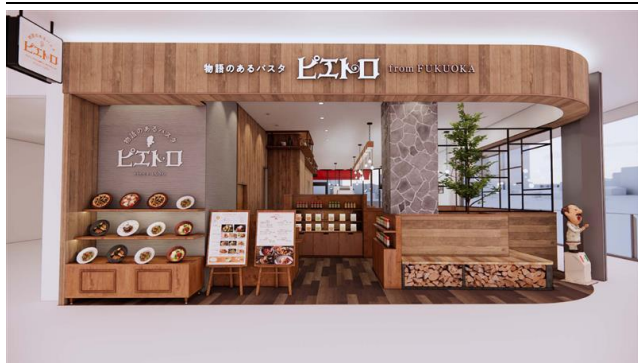
福岡生まれのピエトロ、長野県須坂市に初出店！

「ピエトロ イオンモール須坂店」10月3日(金)グランドオープン

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、10月3日(金)、長野県須坂市に、「ピエトロ イオンモール須坂店」をオープンいたします。シェフこだわりのオリジナルパスタや、看板商品「ピエトロドレッシング 和風しょうゆ」をはじめ数種類のドレッシングで味わえるサラダなどをご用意。卓上アイテムとして設置した、長野の老舗「八幡屋礒五郎」の『七味唐からし』をお好みでひとふり加えることで、より一層お楽しみいただけます。ご家族やご友人と気軽に過ごせる店内で、ランチやディナーはもちろん、お買い物の合間にカフェとしてもぜひご利用ください。

※画像はすべてイメージです。

■「ピエトロ イオンモール須坂店」店舗概要



- 店舗名：ピエトロ イオンモール須坂店
- 所在地：長野県須坂市大字福島386-1 イオンモール須坂2階
- 電話番号：026-213-7177 (※9月10日より開通予定)
- 営業時間：11:00～21:00(ラストオーダー 20:30) (※10月3日～5日は10:00オープンとなります)
- 席数：48席
- アクセス：上信越自動車道 須坂長野東ICから約4分。長野市街地から車で約20分。

■おすすめメニューのご紹介

シェフこだわりのメニューの中から、ぜひ一度は召し上がっていただきたい、福岡生まれのピエトロがおすすめするパスタやサラダをご紹介します。



◇なす^{から}辛

レギュラー 1,408円 (税込)

スモール 990円 (税込)

ジューシーに揚げた大きななすと、甘辛い味付けのひき肉が食欲をそそる、ピエトロレストランの名物メニュー。にんにくや唐辛子の辛みが効いたトマトソースのパスタです。



◇博多明太子カルボナーラ

レギュラー 1,298円（税込）

スモール 913円（税込）

博多名物“辛子明太子”×カルボナーラの新しい組み合わせ。辛子明太子の辛みと旨みが濃厚なカルボナーラに絶妙にマッチして、一度食べるとクセになるひと皿です。



◇絶望スパゲティ

レギュラー 1,353円（税込）

スモール 957円（税込）

「絶望している時でもおいしく食べられる」ことが名前の由来の、鰯と香味野菜の風味豊かなペペロンチーノ。身のやわらかさが特長の国産マイワシと、小さく刻んだ香味野菜をたっぷり使用した、鰯の旨みと野菜の香りと甘みをお楽しみいただける一品です。



◇ピエトロサラダ

レギュラー 968円（税込）

スモール 682円（税込）

氷で冷やしながら提供するサラダは、最後まで冷たくシャキシャキの食感です。彩り豊かで見た目も華やかな12種類の野菜に、数種類からお選びいただけるお好みのピエトロドレッシングをかけてお楽しみください。

■長野の老舗「八幡屋礒五郎」をご紹介



長野県の皆様に、ピエトロにより親しみを持っていただきたいという想いを込めて、創業280年以上、江戸時代から続く長野の老舗「八幡屋礒五郎」の『七味唐からし』を卓上に設置。

唐辛子の辛みに山椒や生姜の香り、麻種・胡麻・陳皮・紫蘇が織りなす深みのある風味が、ピエトロの料理をさらに引き立てます。

八幡屋礒五郎ホームページ：<https://yawataya.co.jp/>

◇オリジナル蓋「ピエトロおじさん」



『七味唐からし』の蓋には、ピエトロのマスコットキャラクター「ピエトロおじさん」をあしらいました。見た目も楽しく、味わいも深まるアイテムとして、ぜひお楽しみください。

（※限定50缶のみのご提供で、なくなり次第終了となります。なお、販売はございません。）

■6色の取り皿で彩る、須坂のひととき



須坂市の「健康長寿発信都市」を象徴する6色の取り皿をご用意しました。赤は須坂エクササイズ、紫は巨峰「ナガノパープル」、黒は日本の伝統、黄はおもてなしの心、緑はクマスギと自然、白は蔵と雪を表現。器には、暮らしに寄り添う上質な器づくりで知られる「白山陶器」が手がけた、ここだけのオリジナルデザインの波佐見焼を採用。磁器ならではのなめらかな質感とシンプルな美しさが、彩り豊かな料理をより一層引き立て、食卓に心地よいひとときを届けます。

■歴史：はじまりは一軒のレストラン。ピエトロドレッシングはレストランで誕生。



ピエトロの歴史は、1980年12月に福岡市の繁華街・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』からはじまりました。“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。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サラダにかけていた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。

今では、看板商品「ピエトロドレッシング 和風しょうゆ」として、おかげさまで累計出荷本数3億本を突破するまでに成長しました。

■ものづくりのこだわり：“大きな厨房”では手づくりの工程を多く残し、丁寧に。



ピエトロでは工場を“大きな厨房”と呼び、創業時から続くおいしさを守るため、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て、工場働くひとりひとりが丁寧に心を込めてつくっています。

例えば、ピエトロドレッシングの味の“決め手”となる

「たまねぎ」は、1日あたり約2万個をひとつひとつ人の手でカットして、傷んだ部分や芽が入っていないかなどを人の目で確認しています。

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)