

ピエトロのこだわり
大きな厨房

おいしさは機械ではなく、人の手から生まれる。
時代が変わろうとも、これだけは変えられません。

創業当初から約10年間、毎晩レストランを閉めてから朝方まで
レストランの厨房で、おいしくなれと“想い”を込めて手作りしていたドレッシング。
この味を、工場で作っても変わらない「ピエトロの味」として提供し続けたい。
その想いを受け継いだピエトロの工場を、わたしたちは“大きな厨房”と呼んでいます。

ピエトロドレッシングのおいしさの秘密

POINT 1 『工場ではなく“大きな厨房”』
レストランの厨房で作るように“想い”を込めて。

レストランのメニューと同じように、**作りたてのおいしさ**をお客様に届けたい。全国に
商品を送り出すようになった今も、その“想い”を大切にしています。**手作りの工程**を
多く残し、工場働くひとりひとりが丁寧に心を込めて作っています。



POINT 2 『少しずつをたくさん』
手間ひまかけたものに勝るものはない。

大量生産では作れない「おいしさ」を守るために、たとえば、ドレッシングの『仕込み』に
は、レストランの厨房で使うサイズの2倍の大きさの“寸胴鍋”で一日に何度も“少しづ
つをたくさん”繰り返し作っています。

年間約**2,200万本**(280mlボトル換算・2016年実績)のドレッシングを作るようになった現在も、
巨大なタンクで一気に入ることはせず、味がぶれないよう、**効率よりもおいしさ**に重き
をおいた作り方を続けています。



POINT 3 『おいしくなれ、という“想い”を込めて』
ひとつひとつの材料の下ごしらえや調理道具の手入れまで。

たとえば「にんにく」。大量生産の工場なら、すですりおろしたものを購入して使えば効率
的です。でも、ピエトロでは、レストランのシェフが、野菜の下ごしらえに時間をかけるよう
に、「にんにく」の外皮をむき、小分けし、すりつぶす作業もすべて**自分たちの手**で行います。

「大きな厨房」詳しくはピエトロホームページにて 検索

ピエトロドレッシング レモンとたまねぎ

レモンのさわやかな香り、たまねぎの豊かな旨味をそのままボトルにつめました。



3種の「レモン」がつまっています

レモン本来の酸味・甘み・旨味・香り・苦みをすべて楽しめるようブレンドしました。

甘み+旨味 国産※
レモン果汁

国産のレモン果汁には
酸味の中に甘みと旨味が
あります。ドレッシング
全体の味の決め手に。

酸味+甘み 広島産
レモンペースト

レモンを皮ごとすりつぶした
ペーストには酸味と甘みが
凝縮。レモンの味わいを
強調します。

香り+苦み シチリア産
レモンピール

太陽をたっぷりあびた
ピール(皮)にしかない
香りと特有の苦みを
加えます。



国産たまねぎ100%

ピエトロこだわりの国産たまねぎもたっぷり使用。
製造時に自社ですりおろして加えるので、たまねぎの旨味と甘みがそのままボトルに入っています。

レモンの酸味にはたまねぎのまろやかな旨味がよくあいます。
たまねぎの具材感で素材にドレッシングがよくからむので、満足度が高まります。

さらに、ピエトロのおいしさへのこだわり

大分産かばす果汁を
プラス

レモンより酸味がやわらかなかば
す果汁を加えることで、レモンだけ
では表現できない複雑な味わいに。

塩麴をプラス

レモンの酸味だけが際立たないよ
う、旨味と甘みのバランスを塩麴
で調えます。

しょうゆをプラス

しょうゆを加えると、味に深みが増
し、料理によくあう味わいに。ピエ
トロの長年の味づくりのノウハウです。

※レモン果汁の89%が国産です

ピエトロドレッシング「レモンとたまねぎ」でつくる アレンジメニュー



サラダに チョップドレモンサラダ



お肉に レモンチキンソテー



魚に レモンアクアパッツァ



ごはん に レモンマトライス