

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



ごはんにも レモンマトライス