

レストランのグランドメニューをリニューアル

すべてのメニューをもう一度見直し、「もっとおいしくできないか?」に挑戦しました。

“ピエトロ名物”の「なす辛」(旧:なすとひき肉の辛味スパゲティ)は、醤油、砂糖、一味唐辛子で味付けした甘辛いひき肉がパスタに合うと、創業まもない頃から人気のメニューですが、何度も試作を繰り返し、さらにひき肉の旨味や食感が増した一品になりました。また、“食事になる”サラダとして、「バランスサラダ」や「メインディッシュサラダ」など新たなメニューも取り揃えています。



サラダに使う生野菜を国産に

バランスサラダ

野菜、タンパク質、フルーツ、
ナッツがぎっしり。この一皿に
栄養もおいしさも詰まっている
“食事になる”サラダです。



メインディッシュサラダ

たっぷりの野菜と一緒に楽し
むお肉料理。ピエトロ流のメ
インディッシュになるサラダ
です。



店舗特性に合わせたスペシャルメニュー



より多くのお客様に喜んでいただくために

ピエトロでは、お客様にお食事を今まで以上に楽しんでいただけるよう、サービスの向上に努めています。店舗特性に合わせ、お一人様でも気軽に食事を楽しめる「バランスプレート」、ディナーの前菜として楽しんでいただける「パスタの前のちょっと一皿」など、様々なメニューを取り揃えました。ぜひ、いろいろな店舗にお越しください。

※「バランスプレート」「パスタの前のちょっと一皿」は一部店舗でのみ実施しています

パスタの前のちょっと一皿



CSR活動

ピエトロでは、子どもたちに野菜を好きになってもらいたいという思いから、様々な食育活動を実施しています。

アウト・オブ・キッズニア 「Kids ジョブチャレンジ」

子どもたちを対象にした職業体験ができる、地域活性化も目的とした大型イベント「Kids ジョブチャレンジ2018in平戸」にピエトロも参加しました。「洋麺屋ピエトロシェフのおしごと」としてサラダピザとサラダパスタを作る、調理体験プログラムを実施。約200名の子どもたちが参加し、野菜を使った料理に挑戦しました。



食育イベント「野菜嫌いをナオソ。」

2005年から毎年、福岡市西区能古島(のこのしま)の自社グループ農場「のこベジファーム」で開催する体験型食育イベント。2017年11月は、小学生のお子様がいるご家族17組54名にご参加いただきました。水菜や白ねぎ、里芋、大根などの野菜の収穫後、パエリアやサラダの調理を行い、自分の手で収穫し、料理する喜びを体験していただきました。



「古賀市ごみ減量化推進優良事業所」に認定

ピエトロの製造工場がある福岡県古賀市は、事業所から排出される廃棄物の発生抑制・再使用・再生利用その他の減量化に積極的に取り組んでいる市内の事業所を「古賀市ごみ減量化推進優良事業所」として認定する制度を2017年に創設しており、ピエトロ古賀工場は第3号の認定となりました。

工場では1990年の工場稼働時より、たまねぎ残渣の堆肥化を推進。また、段ボール、ビニール等の資源ごみ再生化に努めています。工場への原料及び容器等の搬入時において、取引先の協力により、通い箱や再利用可能容器を使用していただくなど、ごみ減量化を図っています。

