



さらにおいしく  
なりました!

# Green

ピエトロドレッシング グリーン 和風しょうゆ

- カロリー 60%カット\*
- 油分 70%カット\*
- コレステロール ゼロ 0

\*ピエトロドレッシング(和風しょうゆ)との比較

“グリーン”にこめた おいしさのひみつ



国産たまねぎ  
16%\*増量  
\*従来品との比較

ピエトロこだわりの国産たまねぎをたっぷり使用。製造時に  
自社工場ですりおろして加え、旨み豊かなおいしさを実現。

りんご酢を  
プラス

米酢にりんご酢をあわせ、まるやかさと芳醇な香りを加えました。

“特級「超特選」  
醤油をプラス

本醸造醤油に、旨み成分の強い特級「超特選」醤油をブレンドす  
ることで、濃厚で贅沢な味わいに仕上がりました。

オイルと  
野菜のビタミンは  
相性のよいコンビ。

脂溶性のビタミンAやE、  
βカロテンは、オイルと一  
緒に摂取したほうが格段  
に吸収率がアップします。  
ピエトロは「おいしさ」と  
「健康」の両方を追求して  
います。

グリーンではじめるヘルシーレシピ!

詳しいレシピはHPへ

ピエトロキッチン 🔍 検索



アボカドとトマトのカプレーゼ風



豚肉のレタス巻き



いわしの豆腐ハンバーグ

ドレッシング商品の価格改定のお知らせ

近年、原材料価格や物流コストが軒並み上昇する中、ピエトロはドレッシングの発売以来、商品価格の改定を行わず、生産効率化や経費削減等の企業努力によって、それらのコスト吸収を図ってきました。しかしながら、昨今その吸収が極めて困難な状況に達しており、今後も商品の高い品質を維持するため、ドレッシング商品につきまして、2019年8月1日出荷分から価格改定を実施させていただきます。

ピエトロでは、引き続きコスト削減に努めるとともに、お客様にさらにご満足いただけるよう、品質の向上と商品開発に努めてまいりますので、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

パスタブランド AGNESI [アネージ] の販売代理店に

AGNESI



イタリアで最も歴史があるパスタブランド

ピエトロはイタリアのCOLUSSI(コルッシ)社とパスタブランドAGNESIに関する販売代理店契約を締結し、2019年10月から日本国内で販売を開始いたします。AGNESIは1824年に、イタリアの北部リグーリア州の港町インペリアに誕生したイタリアで最も歴史があるパスタブランドです。「最高のパスタは最高の小麦から」の信念のもと、イタリア産デュラム小麦を100%使用し、独自の製粉技術やこだわりの製法などを用い、長続きするアルデンテの食感やパスタの栄養価を最大限に引き出した逸品です。ピエトロはAGNESIのおいしさ、そしてパスタを大切に作り続けている姿勢に感動し、長年ピエトロレストランでお客様へ提供しています。

ピエトロが選び抜いたAGNESIのおいしさを是非お楽しみください。

AGNESIパスタのおいしさの理由

1 厳選されたイタリア各地の  
“デュラム小麦”100%使用

原料にこだわり、イタリア各地から集められた  
14品種のデュラム小麦を、最新の製粉技術を  
活用することで“香り高い風味”“料理に最適の  
コシ・歯切れ・舌  
触り”“小麦の黄  
金色”の細部に  
いたるまで、実現  
しています。



2 テフロンダイスが生む、  
弾むようなのどごし

テフロンダイス(パスタの金型)  
の特長である表面がなめらかな  
パスタは弾力のあるのどごしを楽しめます。



3 長く続くアルデンテ

中温(70℃)でじっくり乾燥させるため、パスタが  
ゆであがった後もアルデンテの状態が長く続  
きます。

