

ニュースリリース

報道関係各位

ピエトロ

ピエトロ「おうちパスタ」2品 初エントリーで初受賞！

第52回 ジャパンフードセレクション グランプリ受賞(パスタソース部門)

食べたい時に手軽にパスタが作れる、簡便性の高い、ボトル入り液状パスタソース



*画像はすべてイメージです。

いつもお引き立てを賜りまして誠にありがとうございます。

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、ボトル入り液状パスタソース「おうちパスタ ペペロンチーノ」と「おうちパスタ バジル」が、第52回(2022年6月)ジャパンフードセレクション(パスタソース部門)において、グランプリを初受賞したことを発表いたします。

<http://japan-foodselection.com/prize/>

2000年の発売開始から、リニューアルを重ね、22年目を迎えるシリーズ商品にご評価をいただいたことは、ひとえにお客様のご愛顧のおかげと、厚くお礼申し上げます。

■ジャパンフードセレクションについて

ジャパンフードセレクションは、2013年に開始された、日本初の食品・食材の評価制度です。書類審査・22,000人のフードアナリストへのアンケート調査・1次・2次・最終審査と5回にわたり評価を受けます。審査基準は、『日本人の繊細な味覚、嗜好性、感性、食文化』に配慮して、内部的要因、外部的要因、マーケット要因、マネジメント要因、安全性要因、ブランディング要因などを中心に100のチェック項目があります。審査対象はメーカーの食品および地方の食材(旬の食材・加工品・飲料・生鮮食品含む)、健康食品、輸入基準を満たした輸入食品で、グランプリから奨励賞までが決定されます。



【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ピエトロ 広報室 Tel 092-716-0300(代表)

【参考資料】

■ おうちパスタについて（ボトル入り液状パスタソース）




◇ラインアップ：5種 今回受賞のペペロンチーノ、バジルのほかに ごま醤油ガーリック、トマトガーリック、たらこマヨネーズを販売しております。

◇内容量：180ml

※乾麺100gに対し大さじ2杯(30ml)…1本で6食分

◇希望小売価格：税別380円（税込410円）

<p>味つけは、これひとつ</p> <p>パスタの味つけはこれひとつだけ。他の調味料は不要なのに、おいしい一皿ができあがります。レストラン生まれのピエトロだからできる味づくりです。</p>		<p>“手作りパスタ”がカンタン</p> <p>「忙しいけど、できるだけお家でごはんを作りたい」ニーズに応える、カンタン手作りを実現するパスタソースです。</p>	
<p>冷蔵庫にある食材で</p> <p>冷蔵庫にある“いつもの食材”で手軽にパスタが作れます。ソーセージ とり肉 キャベツ シーフードミックス たまねぎ ピーマン など</p>	<p>高い汎用性</p> <p>「チャーハン」「炊き込みごはん」など、便利な「一品完結ごはんメニュー」にアレンジ可能です。</p>	<p>1本で6食分</p> <p>6食分のパスタが作れる、リーズナブルなパスタソース！1本あると、食べたい時にすぐにパスタを作れます。</p>	<p>ボトル入りが便利</p> <p>使いたい量や人数にあわせて量を調整できるボトル入りのパスタソースです。</p> 

■ 「おうちパスタ」を使ったおすすめアレンジレシピのご紹介

当商品は、パスタソースとしての使用はもちろん、さまざまなお料理に使える『万能調味料』としてもご活用いただけます。ピエトロでは、商品ごとのアレンジレシピを公式ホームページで公開しております。以下、受賞した2商品のアレンジレシピをご紹介します。

◇きのこのアヒージョ【おうちパスタ ペペロンチーノ 使用】

調理時間:約20分



きのこことジューシーな鶏肉は相性がバツグン！ピリ辛の味付けはこれからの季節に最適です。ピエトロレストランでも人気のアヒージョが、これ1本で手軽に作れます。ホームパーティーなどでは、たこ焼き器を使って、好きな具材を一口サイズで楽しむのもおすすめです。

☆レシピ詳細 <https://www.pietro.co.jp/recipe/detail/1711>

◇ツナとジャガイモの炊き込みご飯【おうちパスタ バジル 使用】

調理時間:10分+炊飯時間



バジル風味の洋風炊き込みごはん。お酒にもよく合う、おもてなしにもピッタリの一品です。調理は炊飯器のみで完結！

味付けも「おうちパスタ バジル」を使って混ぜるだけなので手間いらず。簡単なのに、驚きのおいしさに仕上がります。

☆レシピ詳細 <https://www.pietro.co.jp/recipe/detail/1768>

ピエトロ公式ホームページのレシピサイトでは、この他にも商品別や食材別、シーンに合わせてなど様々なアレンジレシピをご提案しております。

詳細はこちらをご参照ください。 <https://www.pietro.co.jp/recipe/>