

報道関係各位



2021年10月16日(土) 「ピエトロ道の駅キャラバン」が愛知県豊橋市から再出発！

『全国道の駅キャラバン in とよはし ～おいしさ、つながる 道の駅×ピエトロ～』

全国8箇所を巡る計画の第3回。ピエトロ商品を使い、地元食材の新しい食べ方やおいしさをPR

株式会社ピエトロ（本社：福岡県福岡市 代表取締役社長 高橋泰行）は、おかげさまで昨年の2020年12月9日に創業40周年を迎えました。これを記念いたしまして、2019年11月より創業40周年事業のひとつとして、『全国道の駅キャラバン』を実施しております。2019年に地元・九州で2箇所（宗像・浮羽）にて実施後、緊急事態宣言の発出などで休止しておりましたが、この度、愛知県豊橋市の「道の駅とよはし」からキャラバンが再出発いたします。詳細は、下記をご参照ください。

記

2019～2022年 株式会社ピエトロ創業40周年事業

「全国道の駅キャラバン～おいしさ、つながる 道の駅×ピエトロ～」

これまで、ピエトロを支えてくださった皆さまに感謝の気持ちを込めて、北海道から沖縄まで全国8か所の「道の駅」を社員が訪ね、ドレッシングをはじめとするピエトロの商品を使い、地元食材の新しい食べ方や、おいしさをPRするお手伝いをさせて頂く取り組みです。



【全国道の駅キャラバン in とよはし】

日時：2021年10月16日(土) 10:00～16:00

場所：道の駅とよはし 愛知県豊橋市東七根町字一の沢113番地2（西側駐車場にて開催）

イベント内容（自治体の指針に従い、感染症対策を十分に行います。やむを得ず変更となる場合もあります。）

■豊橋産の「次郎柿」「うずらいも」をサラダで試食（300食限定 10:00 から配布、なくなり次第終了）



豊橋産の「次郎柿（じろうがき）」と「うずらいも」(*)を材料に、ピエトロの小森シェフが『ピエトロドレッシング まろやかレモン』を使って新感覚のサラダを考案。トッピング調味料『パットフッテ フライドオニオン&ナッツ』を仕上げにひと振りし、オードブルのような見た目でも食感も楽しい一品です。会場ではレシピも配布。

■ピエトロマルシェ（物販コーナー）

(*)豊橋が生産量日本一の「ウズラの卵」の殻を撒いて栽培したさつまいも

上記のサラダに使う商品や、ロングセラーの和風しょうゆドレッシング、パスタソースなどを販売。

■ゲーム「やさいコロ」で楽しもう！（マルシェでのセット商品ご購入800円毎に1回ご参加頂けます）

大きなサイコロ“やさいコロ”を転がしていただき、出た目の数によってプレゼント（数量限定）を進呈。

■会場には、プロの厨房設備を備えた「ピエトロキッチンカー」（画像：左下）が登場します。

以上



画像は過去のイベント

この件に関するお問い合わせ
株式会社ピエトロ 広報室 岸本
TEL 090-6515-3994
メール kishimoto@pietro.co.jp

おいしさ、つながる 道の駅 × ピエトロ

“とよはし”と、“ドレッシングとパスタのピエトロ”がコラボレーション!

2021.10.16 土曜日
10:00-16:00
@道の駅とよはし
西側駐車場

**01 とよはし×ピエトロ
オリジナルレシピ試食会** 先着
300名

とよはしの食材とピエトロのオリジナルコラボレシピを召し上がれ!

**次郎柿とうずらいもの
スイーツサラダ**

レシピもお配り
しています!

とよはしの「次郎柿」&「うずらいも」
×
ピエトロドレッシング
「まろやかレモン」
PATFUTTE
「フライドオニオン&ナッツ」

とよはしの農産物

次郎柿 -じろうがき-
収穫期 / 10月中旬~11月中旬頃
種がほとんどなく、
シャキシャキとした歯ごたえと、
深みのある甘さを楽しめる。

うずらいも
収穫期 / 10月~11月初旬頃
豊橋市が生産量日本一の
「ウズラの卵」の殻を纏って栽培した、
甘みが強く、とろりとした食感のさつまいも。

02 ゲーム

ピエトロ商品を購入してゲーム参加券をもらおう!
サイコロを転がして、ピエトロ商品を当てよう!
出た目の数によって商品が変わります。
大人気のピエトロドレッシング和風しょうゆや
洋風ピエトロパスタソースなどが当たる!

03 ピエトロマルシェ

ドレッシングやパスタソースなど多彩なバリエーション!
マルシェでセットをご購入いただいた方は、
ゲームにご参加いただけます!

次郎柿とうずらいもの スイーツサラダ



材料 (1人分)

次郎柿 (柿)	1/4 個 (50g)
うずらいも (さつまいも)	20g
ピエトロドレッシング「まろやかレモン」	小さじ1
PATFUTTE「フライドオニオン&ナッツ」	少々
カッターチーズ	大さじ1

作り方

- ① 柿は皮と種をとり、1cmの角切りにする。
さつまいもはお湯で洗い、30分ほど蒸す。
粗熱をとったら1cmの角切りにする。
- ② ボウルに1、カッターチーズとドレッシングを
加えてよくまぜあわせる。
- ③ 器に2を盛り、お好みでリーフを添えて
PATFUTTEとドレッシングをかける。

とよはしの農産物

次郎柿 -じろうがき-
収穫期 / 10月中旬~11月中旬頃
種がほとんどなく、
シャキシャキとした歯ごたえと、
深みのある甘さを楽しめる。

うずらいも
収穫期 / 10月~11月初旬頃
豊橋市が生産量日本一の「ウズラの卵」
の殻を纏って栽培した、甘みが強く、
とろりとした食感のさつまいも。

Tayahashi x Pietra Original Collaboration Recipe