

## ニュースリリース

報道関係各位

ピエトロ

話題の新複合施設「イオンモール Nagoya Noritake Garden」1階 Garden Diningに  
福岡から東海エリアにレストラン初出店！ピエトロ 名古屋則武新町店  
リリース第2弾：名古屋発祥『ノリタケ』の食器で提供する限定メニューをご紹介します

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、2021年10月27日(水)、名古屋駅周辺の再開発で話題の新複合施設「イオンモール Nagoya Noritake Garden」1階のレストランゾーン「Garden Dining」に東海エリアでは初めてのレストラン出店となる『ピエトロ 名古屋則武新町店』をオープンいたします。この店舗のみで提供する限定メニューの他、九州・福岡発祥のピエトロがぜひ、名古屋のお客様に召し上がって頂きたい“博多”を象徴するメニューをご紹介します。

\*価格はすべて税込です。画像はイメージです。

### 【ピエトロ 名古屋則武新町店 限定メニュー】

博多明太子手羽先(手羽先3本) 528円



名古屋名物“手羽先”と

博多名物“辛子明太子”の組み合わせ

まず、仕込みの段階で、手羽先自体に塩と粉状の「明太パウダー」を揉み込んで2時間以上寝かせます。カリッと揚がった手羽先の上にかけて明太子ソースのプチプチとした食感を楽しみながら、噛んだ瞬間、口いっぱい広がる鶏肉の旨みの中に、ほんのりとした辛味が感じられ、2本目3本目と手が止まりません。ビールによく合うパンチのある一皿です。

### 【名古屋のお客様に、ぜひ召し上がって頂きたい“博多”メニュー2品】

博多明太子カルボナーラ 1,100円  
(レギュラーサイズ)



福岡の本店をはじめ全店で大人気の Pasta です。定番カルボナーラのソースに、辛子明太子をプラスした新しい味わいをご体験ください。九州でよく使う青ネギのトッピングが名脇役。

ボルケーノ 博多明太マヨ&チーズ 638円



Pastaの前の前菜として、またお酒のお供にどうぞ。3人で一皿ご注文頂いたお客様が追加でひとり一皿ずつご注文、という逸話も！熱々チーズの糸引き感が“映える”一品です。

## 【名古屋発祥「ノリタケ」の食器を使用】 限定メニュー&博多メニューの3品



Noritake × ピエトロ

ピエトロが初めて名古屋にレストランを出す場所。それが、ノリタケ発祥の地「則武新町」です。福岡から初めてやってきた、パスタがメインのレストラン＝ピエトロに、どうしたら名古屋のお客様が親しみを持ってくださるのだろう、喜んでくださるのだろうと考え、丁寧に作った料理は、質の良い器に盛ることで、視覚的にも「おいしそう」と感じて頂けるという基本に戻り、名古屋の皆様長い間愛されるノリタケ様にご協力をお願いしました。

「こういう料理を盛るにはどのようなお皿がおすすめでしょうか？」と限定メニューの完成前から相談にのって頂き、『コニフェール』（仏語で針葉樹の意味）というレストラン向けのシリーズからホワイト(白)・カーキ(薄茶)・ティール(青緑)の3色を組み合わせて使うことになりました。お皿のリム(縁)に、針葉樹の葉を思わせるレリーフがほどこされたスタイリッシュなデザインですが、ぼつと厚みのある質感に温かみを感じられ、今回のメニュー3品にベストマッチでした。

『ノリタケ』について <https://www.noritake.co.jp/>

社名：株式会社ノリタケカンパニーリミテド 本社所在地：名古屋市西区則武新町三丁目1番36号  
1904年に創立された高級洋食器メーカー。100年以上前に日本で初めて洋食器ディナーセットを完成させたその技術は、今も製品づくりに脈々と受け継がれています。家庭で、そしてホテルやレストランなどでも高級洋食器の代名詞として世界中の人々に愛されているブランドです。

### 【ピエトロ 名古屋則武新町店 店舗概要】



- 所在地 名古屋市西区則武新町3丁目1番17号  
イオンモール Nagoya Noritake Garden 1階  
Garden Dining
- アクセス JR名古屋駅から徒歩12分、名古屋市営地下鉄亀島駅から徒歩6分、名鉄栄生駅から徒歩12分
- 電話番号 052-526-5843

- 営業時間 オープン11:00 オーダーストップ21:00 クローズ22:00  
(ランチメニュー提供 平日11:00~15:00) \*国や自治体の要請により変更する場合がございます。
- 席数 80席 (テーブル21卓:72席、カウンター8席 カウンター席に充電設備あり)
- 店舗面積 188.37㎡ (56.98坪)

以上

【本件に関するお問い合わせ】 画像などご用意いたします。

株式会社ピエトロ 広報室 岸本 由樹子 MAIL: [kishimoto@pietro.co.jp](mailto:kishimoto@pietro.co.jp)

住所：福岡市中央区天神3丁目4-5 ピエトロビル11階 TEL: 090-6515-3994