

ニュースリリース

報道関係各位

ピエトロ

2022年秋の新商品 ドレッシング4品の魅力を深掘り！ 季節限定商品も登場！野菜をおいしく食べて、心もカラダも健康に

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、秋の新商品として、2022年9月より新発売したドレッシング4品の魅力を、それぞれ深掘りしてご紹介いたします。 ※価格はすべて税込です。

■ピエトロドレッシング グリーン 和風しょうゆ 価格：534円 内容量：280ml

人気のヘルシータイプが、さらにおいしくリニューアル！



1981年発売のロングセラー「ピエトロドレッシング 和風しょうゆ」のおいしさそのままに、カロリー60%・油分70%カット(*)と、健康をプラスした人気のヘルシードレッシングがリニューアルしました。 ※当社「ピエトロドレッシング 和風しょうゆ」との比較

40年以上愛され続けている定番ドレッシングの味わいにさらに近づけるよう、同じ九州産の甘みが強いしょうゆに変更。

口にした瞬間のしょうゆの風味や深いコクが、さらに感じられるようになりました。

◇グリーンならではの味づくり

自社工場ですりおろした国産たまねぎを入れ、たまねぎの具材感も楽しめます。また、りんご酢を使用して、まろやかさをプラスしています。



しょうゆのおいしさにこだわったグリーンは、健康を意識しながらもこれ1本で簡単にできる炊き込みごはんや、から揚げの味つけなどにもおすすめです。

☆アレンジレシピ：<https://www.pietro.co.jp/recipe/search/products/3>

■ピエトロドレッシング 黄金しょうが 価格：534円 内容量：280ml

季節限定で温野菜におすすめの商品が新登場！



これからの寒い季節にぴったりの秋冬限定ドレッシングが登場です。

すりおろした黄金しょうがを使用し、定番「和風しょうゆ」の味をベースに、しょうがの豊かな風味を感じられます。アクセントに九州産ゆずごしょうやにんにくなどの香味を効かせました。

電子レンジで調理した温野菜に、ドレッシングをかけるだけで、手軽に寒い日でもおいしく野菜が食べられます。



時短レシピとして、冷凍野菜に厚揚げや豚肉を合わせたものや、豆腐を電子レンジで加熱し、仕上げにドレッシングをかけると、カラダ温まるひと品が完成します。

☆アレンジレシピ：<https://www.pietro.co.jp/recipe/search/products/303>

〈ピエトロオリーブオイルドレッシング〉

ソースとしてもアレンジができるように、使いやすくなって登場！

人気のオリーブオイルシリーズが、BOSCO®エキストラバージンオリーブオイルを増量し、さらにオリーブオイルの風味や味わいをアップしました。

必要な量だけボトルを握って出せるタイプになり、量を調整しやすいので、サラダ以外にも肉や魚介などの料理にかけるソースとしてもお使いいただけます。

■ピエトロオリーブオイルドレッシング バルサミコ® 価格：421円 内容量：150ml



北イタリア・モデナ産「バルサミコ®」を100%使用。赤ワインとブラックオリーブで作ったピューレと、コクを出すために使用した含蜜糖(*)で、奥深い味わいに仕上げました。 *さとうきびを搾汁し煮詰めてつくる砂糖
サラダはもちろん、ローストビーフなどさまざまな料理にかけるだけで本格的なひと皿をお楽しみいただけます。

☆アレンジレシピ：<https://www.pietro.co.jp/recipe/search/products/305>

■ピエトロオリーブオイルドレッシング イタリアン 価格：421円 内容量：150ml



自社工場で作るピューレにするセロリとにんにくや、ドライトマト、国産たまねぎなどの野菜の旨みに、バジルを加えた香り豊かなドレッシングです。
カルパッチョや、パンにつけてイタリアントーストなどのアレンジもおすすめです。

☆アレンジレシピ：<https://www.pietro.co.jp/recipe/search/products/304>

開発担当のコメント



R&D室 村田 祥子

ピエトロのドレッシングは、製造工程で熱を一度も加えない、素材本来の旨みや香りが活かした「生タイプのドレッシング」です。

今回新発売した4品は、たまねぎやしょうゆ、しょうが、オリーブオイルなどそれぞれの素材の旨みが、よりおいしく感じられるようにこだわりました。サラダや温野菜、料理用のソースなど、いろいろな食べ方でお楽しみください。

この件に関するお問い合わせは、下記までご連絡ください。
株式会社ピエトロ 広報室 Tel：092-716-0300(代表)