

ニュースリリース

報道関係各位

ピエトロ

いちごの季節到来！12月10日からの期間限定メニュー

福岡県・うきは産「あまおう」いちごを使ったスイーツが新登場！

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、2019年10月から福岡県うきは市の『うきは応援団!!企業パートナー』として食育などの取り組みを行い、2022年8月にはピエトロレストラン3店舗限定で、うきは産のシャインマスカットを使用した贅沢スイーツメニュー3品を提供いたしました。おかげさまで多くのお客様にご好評いただきましたので、今回はいちごの季節に合わせ、うきは産の「あまおう」いちごを使用したスイーツ4品を開発し、ピエトロレストランにて期間限定で提供いたします。詳細は以下の通りです。 ※画像はすべてイメージです。 ※価格はすべて税込です。

■販売期間・店舗

【期間】12月10日(土)～2023年3月末予定 ※いちごの収穫状況により、終了時期を変更する場合がございます。

【店舗】ピエトロレストラン全店 ※店舗により内容が異なります。

〈1〉4店舗限定！：福岡県・うきは産「あまおう」いちごをたっぷり使った“贅沢パフェ”

うきは産シャインマスカットのパフェが大好評だった3店舗に、カフェ利用が多い福岡市・天神にある「洋麺屋ピエトロ ソラリア店」を加えた4店舗限定で、うきは産「あまおう」を贅沢に使ったパフェを提供いたします。

【提供店舗】

PASTA & TAPAS PIETRO 福岡パルコ店 (<https://www.pietro.co.jp/restaurant/detail/73>)

PREMIO ピエトロ KITTE博多店 (<https://www.pietro.co.jp/restaurant/detail/21>)

洋麺屋ピエトロ ソラリア店 (<https://www.pietro.co.jp/restaurant/detail/5>)

PASTA & TAPAS PIETRO 池袋店 (<https://www.pietro.co.jp/restaurant/detail/68>)

◇贅沢あまおうのパフェ

-濃厚バナラアイスクリームと自家製マスカルポーネクリーム- [1,738円]



「あまおう」のさわやかな香りが口いっぱいに広がる、いちご好きにはたまらない至福の一品です。

いちごのほどよい酸味で、甘すぎず、すっきりとした味わいに。

「あまおう」を引き立てる、ぷるぷるのクリスタルジュレ、サクサク食感の発酵バターのパイ、濃厚なバナラアイスクリーム、そして、ふわっと軽やかな自家製マスカルポーネクリームのハーモニーをお楽しみください。

最後にトッピングしたピスタチオが食感と彩りのアクセントに。

〈2〉福岡県・うきは産「あまおう」いちごとパンナコッタのパフェ

〈1〉の「贅沢あまおうのパフェ」を提供する4店舗以外の店舗では、みずみずしいいちごにパンナコッタを合わせたパフェを提供いたします。

※ソフトクリーム提供店舗では、内容・価格が一部異なります。

※一部の店舗では「あまおう」ではなく旬のいちごを使います。ご了承ください。（後述の店舗リストご参照）



◇あまおうパフェ

濃厚バニラアイスとパンナコッタ [1,188円]

福岡県うきは市直送の「あまおう」を使用。濃厚なバニラアイス、なめらかなパンナコッタとフレッシュないちごは相性抜群です。

この時期にしか味わえない、旬のおいしさをお召し上がりください。

〈3〉定番スイーツが、福岡県・うきは産「あまおう」いちごで華やかに！ 各858円

定番スイーツのチーズケーキやティラミス、ガトーショコラに、うきは市直送の真っ赤な「あまおう」とホイップクリームを合わせた、華やかな“ごほうび”デザート3種類もお楽しみいただけます。

※一部の店舗では「あまおう」ではなく旬のいちごを使います。ご了承ください。（後述の店舗リストご参照）

※〈1〉の「贅沢あまおうのパフェ」を提供する4店舗では、スイーツに使用するクリームにもこだわっているため、価格が異なります（各913円）。ご了承ください。

◇あまおう×チーズケーキ



◇あまおう×ティラミス



◇あまおう×ガトーショコラ



■ 〈1〉～〈3〉のうきは産「あまおう」いちごおよび旬のいちご使用に関する店舗リスト

☆店舗検索 (<https://www.pietro.co.jp/restaurant/all>)

● 〈1〉および〈3〉提供店舗

【うきは産「あまおう」使用4店舗】

PASTA & TAPAS PIETRO 福岡パルコ店、PREMIO ピエトロ KITTE博多店、洋麺屋ピエトロ ソラリア店、PASTA & TAPAS PIETRO 池袋店

● 〈2〉および〈3〉提供店舗

【うきは産「あまおう」使用17店舗】

九州：12店舗

ピエトロ本店 セントラーレ、ピエトロ キャナルシティ店、ピエトロバルコーネ 長尾店、ピエトロ 次郎丸店、ピエトロ イオンモール福岡店、ピエトロ イオンモール筑紫野店、ピエトロバルコーネ 永犬丸店、洋麺屋ピエトロ 小倉砂津店、ピエトロ THE OUTLETS KITAKYUSYU店、ピエトロ 鳥栖プレミアムアウトレット店、ピエトロ アミュブラザくまもと店、ピエトロ 鹿児島センテラス店

中部：1店舗

ピエトロ 名古屋則武新町店

関東：4店舗

ピエトロ イオンモール浦和美園店、ピエトロコルテ 大泉学園店、PASTA & TAPAS PIETRO 豊洲店、
ピエトロバルコーネ 国立店

【旬の「いちご」使用12店舗】

九州：7店舗

洋麺屋ピエトロ 久留米上津店、洋麺屋ピエトロ 久留米篠山店、ピエトロ イオンモール大牟田店、
洋麺屋ピエトロ モラージュ佐賀店、ピエトロ イオン時津店、洋麺屋ピエトロ 長崎チトセピア店、
洋麺屋ピエトロ はません店

中四国：4店舗

ピエトロ フジグラン松山店、ピエトロ イオンモール広島府中店、洋麺屋ピエトロ 松江店、洋麺屋ピエトロ 米子店

近畿：1店舗

洋麺屋ピエトロ 千里中央店

■うきは産「あまおう」の特長



福岡県だけでしか生産されない希少ないちご「あまおう」は、『①あかい ②まるい ③おおきい ④うまい』の頭文字をとって「あまおう」と名付けられ、“いちごの王様”といわれています。福岡県のフルーツ王国であるうきは市には、豊富なおいしい水、作物が健全に育つ土地など、フルーツの生育に適した環境がそろっています。『にじ農業協同組合（いちご部会）』の皆さまの愛情を受けて育った、安全安心なうきは産「あまおう」の旬のおいしさを存分にお楽しみください。

■メニュー開発担当のコメント



開発担当シェフ
ピエトロ 小森 幸夫

うきは市から直送いただく、フレッシュないちご「あまおう」本来の味わいを感じられるようなメニューを開発しました。うきは産「あまおう」の甘み・酸味・香りを引き立て、幅広い年代の方にお楽しみいただけるスイーツに仕上げています。期間限定の「あまおう」スイーツをぜひお召し上がりください。

■うきは市について



福岡県の南東部に位置し、南には雄大な耳納連山、北には筑後川が流れる、自然に恵まれた地域です。“うきは”では、昭和30年代から柿や梨などのフルーツ生産に取り組みはじめ、試行錯誤を繰り返し、今では多くの品種を生産できるようになり、フルーツ王国と呼ばれるようになりました。



[ピエトロとうきは市の関係]

ピエトロとうきは市は、2019年10月18日から「うきは応援団!!企業パートナーシップ」のもと、食育活動を中心にいろいろな取り組みを進めてまいりました。2019年11月9日には、ピエトロ創業40周年記念イベントとして、道の駅うきはで『全国道の駅キャラバンinうきは』を開催し、ピエトロ商品を使った地元食材（柿）の新しい食べ方やおいしさをPRするお手伝いをさせていただきました。

2022年8月には、初めての取り組みとして、うきは産のシャインマスカットを使用した贅沢スイーツ3品を開発し、ピエトロレストラン3店舗限定で提供したところ、多くのお客様からご好評いただきました。

■メニュー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)

■「フルーツ王国うきは」に関するお問い合わせ

うきは市 ブラント推進課 麻生 幸徳 Tel：0943-76-9029 Mail：senryaku@city.ukiha.lg.jp