

【新店】20年ぶりに札幌へ出店！福岡生まれのパスタレストラン『ピエトロ』 4月20日(木)「ピエトロ イオンモール札幌発寒店」グランドオープン

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、4月20日(木)、札幌に20年ぶりの出店となる「ピエトロ イオンモール札幌発寒店」をオープンいたします。当社は4月に新年度を迎え、当期では4月4日(火)にオープンした「ピエトロ イオンモール新潟南店」に続く、2店舗目の新店となります。オレンジ色のキャップがトレードマークの看板商品「ピエトロドレッシング和風しょうゆ」をはじめ、数種類のドレッシングを楽しめるサラダはもちろん、高菜や納豆など和の食材と伊(イタリアン)を融合させたオリジナルのパスタ、さらに北海道産のワインなどもご用意。木のぬくもりが心地よい店内で、ランチやディナー、カフェタイムまで、幅広い食事シーンをお楽しみいただけます。

※画像はすべてイメージです。

■「ピエトロ イオンモール札幌発寒店」店舗概要



- 店舗名：ピエトロ イオンモール札幌発寒店
- 所在地：北海道札幌市西区発寒8条12丁目1番1号 イオンモール札幌発寒1階
- 電話番号：011-688-8871
- 営業時間：11:00～21:00（ラストオーダー 20:30）
- 席数：62席（全席禁煙）
- アクセス：JR北海道 函館本線「発寒駅」より徒歩約10分

■一度は食べてほしいおすすめパスタと北海道産ワインをご紹介します

ピエトロのシェフこだわりのパスタの中から、ぜひ一度は召し上がってみたい人気メニューと、「ピエトロ イオンモール札幌発寒店」のために取り揃えた北海道産ワインをご紹介します。



◇【人気No.1】なす辛(から)

レギュラー 1,298円（税込）

スモール 913円（税込）

（※地域によって価格が異なります。）

牛肉100%で作る甘辛い味付けの自家製ひき肉に、ジューシーに揚げた大きななすを贅沢にトッピングしたピエトロレストランの人気No.1メニュー。創業当時から、多くのファンの方に愛されている一皿です。



◇博多明太子カルボナーラ

レギュラー 1,188円 (税込)

スモール 836円 (税込)

(※地域によって価格が異なります。)

ピエトロ創業の地・福岡県の博多名物“辛子明太子”とカルボナーラをあわせた新感覚のパスタです。辛子明太子の粒感とピリッとした辛味、クリーミーなカルボナーラソースの組み合わせがクセになります。ふわふわに削ったパルミジャーノチーズをトッピング。



◇左：北海道100 ナイアガラ (200ml)

858円 (税込) / やや甘口

北海道ぶどう (ナイアガラ種) を100%使用した、フレッシュで華やかな香りのフルーティーなワイン。

◇右：北海道100 キャンベルアーリー (200ml)

858円 (税込) / ライト辛口

北海道ぶどう (キャンベルアーリー種) を100%使用した、ストロベリーのような甘い香りとさわやかな酸味のワイン。

■ヒストリー：はじまりは一軒のレストラン。おなじみのドレッシングはお店で誕生

スーパーなどで販売されている、オレンジ色のキャップの「ピエトロドレッシング和風しょうゆ」をご存じでしょうか。1981年の発売以来、『野菜嫌いをなおす魔法のドレッシング』として嬉しいお声をたくさんいただいている、当社の看板商品です。おかげさまで、もうすこしで累計出荷本数が3億本(自社調べ)を突破いたします。

実はこのドレッシング、1980年に福岡市の繁華街・天神にオープンした、小さなスパゲティレストラン『洋麺屋ピエトロ』で誕生しました。その店は、“炊きたてのご飯に合うものは、茹でたてのスパゲティにも合う”というコンセプトの、和と洋を融合させたオリジナルメニューが人気となり、オープン1周年を迎える頃には行列ができるお店となりました。

麺が茹であがるのをお待ちいただく間、前菜代わりに出したのは、シェフ手づくりのドレッシングをかけた季節のサラダ。このドレッシングが話題となり、「分けてほしい」というお声に応え商品化したのが、現在の「ピエトロドレッシング和風しょうゆ」です。



▲創業当時の『洋麺屋ピエトロ』



【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)