

人気の「ピエトロドレッシング焙煎香りごま」が『金ごま』を使用して、さらにおいしくリニューアル！
ピエトロ 2023年秋冬の新商品・リニューアル商品などを全国発売

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、2023年9月1日(金)から、秋冬の新商品、季節商品、リニューアル商品を全国で発売いたします。常温商品としては3品が登場。詳細は、以下のとおりです。

※画像はすべてイメージです。 ※一部お取り扱いのない店舗がございます。

【ドレッシング】

人気の「焙煎香りごま」が、主役の『ごま』にとことんこだわった味づくりに！
 さらに、あたたかい野菜におすすめの秋冬限定フレーバーが2023年も登場

①<リニューアル>「ピエトロドレッシング 焙煎香りごま」

内容量：280ml 価格：572円(税込)

ごまの香ばしさと濃厚なコクをまるごと楽しめる人気のドレッシングです。卵不使用なので卵アレルギーの方も安心してお召し上がりいただけます。



【リニューアルのポイント】

- ・味わいにコクを持たせる「ねりごま」の50%に『金ごま』(※)を使用。
 (※) ナッツのような香ばしさとコクがあり、奥深い香りが特長。
- ・焙煎後に冷却工程を加え、香りをしっかり閉じ込めて作られる芳醇な「ごま油」を使用。
- ・ごまの味わいをより感じられるように原材料を見直し、「ねりごま」「すりごま」「ごま油」をベストバランスで配合。

【お客様のお声】

～“ピエトロファン”先行モニターによる
 「ピエトロファンコミュニティ」でのコメント～

- 「金ごま」がたくさん使われていて、ごまの風味と濃厚な味わいが「どーん♪」と感じられました。
- ごまの風味がさらに濃く、香りもたっていて、深い味わい！ごまを満喫できる！濃い！！
- 蓋を開けた瞬間、「金ごま」がとろ～り。濃厚で料理の幅が広がる！
- 味わい深くておいしい！
 ごまの味わいが濃縮されている感じです！

【ピエトロレストランでの販売推移】

「ピエトロドレッシング
 焙煎香りごま」
 ピエトロレストラン物販推移

(※ピエトロ直営レストラン26店舗実績)



ピエトロレストランにてサラダをご注文された方がおいしさに納得していただき購入につながっています！

②<季節商品> (秋冬限定) 「ピエトロドレッシング^{こがね}黄金しょうが」

内容量：280ml 価格：572円(税込)

昨年に続き、今年も秋冬だけの限定フレーバーが登場！しょうがの豊かな風味をお楽しみいただける、あたたかい野菜におすすめのドレッシングです。



【商品の特長】

- ・定番「和風しょうゆ」の味をベースに、すりおろした国産の黄金しょうがを使用。
- ・酸味や甘み、塩味、香りなどのバランスにこだわり、あたたかい野菜におすすめの味に。
- ・味のアクセントに国産たまねぎや九州産ゆず胡椒、にんにくなどの香味を効かせました。

【使い方例】

お好みの野菜や食材を電子レンジで加熱し、仕上げに「ピエトロドレッシング 黄金しょうが」をかけるだけで、秋冬にぴったりな“あったかサラダ”を簡単にお楽しみいただけます。



豚肉ともやしとほうれん草のレンジ蒸し



温野菜サラダ

【調味料】

“パッ！”とひとふりで華やかなひと皿に！

万能トッピング「PATFUTTE」に香ばしいガーリックと食感がクセになる新フレーバー登場

③<新商品> 「PATFUTTE(パットフッテ) フライドオニオン&ガーリック」

内容量：70g 価格：486円(税込)

ピエトロドレッシングと同じ国産たまねぎをカリッと揚げたフライドオニオンに、食欲をそそる香ばしいガーリックを合わせました。サラダにはもちろん、いつもの料理にかけるだけでワンランク上のおいしさになる万能トッピング。



【商品の特長】

- ・フライドオニオンに「ガーリックチップ」「アーモンド」「クルトン」を合わせました。
- ・定番のドレッシング「和風しょうゆ」はもちろん、さまざまなドレッシングとの相性の良い食材を組み合わせた、香ばしさと食感がクセになるおいしさです。

【使い方例】

いつもの料理にもごちそうにも、何にでも「PATFUTTE」を“パッ！”とひとふりするだけで、彩りやさまざまな食感をプラスし、華やかなひと皿ができあがります。



ガーリックサラダ



やみつきステーキ



ポテトサラダ

【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)