

## 【新店】静岡県に初出店！福岡生まれのパスタレストラン『ピエトロ』 12月20日(水)「ピエトロ イオンモール浜松市野店」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、12月20日(水)、静岡県に初出店となる「ピエトロ イオンモール浜松市野店」をオープンいたします。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」や数種類のドレッシングを楽しめるサラダをはじめ、明太子や高菜、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、さらに静岡県産の和紅茶などもご用意いたしました。また、定番のドレッシングやパスタソースなどの商品も販売。木のぬくもりが心地よい店内で、お食事もカフェタイムも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 イオンモール浜松市野店」店舗概要



- 店舗名：ピエトロ イオンモール浜松市野店
- 所在地：静岡県浜松市東区天王町字諏訪1981-3 イオンモール浜松市野 1階
- 電話番号：053-544-5007
- 営業時間：11:00～21:00（ラストオーダー 20:30）※商品のご購入のみ10:00～
- 席数：56席（全席禁煙）
- アクセス：東名高速道路「浜松IC」より車で約10分

### ■静岡県の皆様に食べてほしい、おすすめパスタと静岡県産和紅茶のご紹介

シェフこだわりのメニューの中から、ぜひ一度は召し上がっていただきたい、福岡生まれのピエトロがおすすめするパスタと、「ピエトロ イオンモール浜松市野店」限定で提供する、ピエトロオリジナルブレンドの静岡県産和紅茶をご紹介します。



#### ◇博多明太子カルボナーラ

レギュラー 1,265円（税込）

スモール 891円（税込）

（※西日本の店舗では価格が異なります。）

博多名物“辛子明太子”×カルボナーラの新しい組み合わせ。辛子明太子の辛みと旨みが濃厚なカルボナーラに絶妙にマッチして、一度食べるとクセになる、ピエトロの大人気メニューです。



### ◇博多明太子といくらのスパゲティ

レギュラー 1,408円 (税込)

スモール 990円 (税込)

(※ピエトロ イオンモール浜松市野店のみの提供です。)

博多明太子といくらがパスタによく絡み、  
プチプチと楽しい食感のひと皿です。  
トッピングの青じそはさわやかな後味で、  
素材の味を引き立てます。



### ◇静岡産和紅茶

-ピエトロオリジナルブレンド-

ストレート/レモン/ミルク 418円 (税込)

(※ピエトロ イオンモール浜松市野店のみの提供です。)

静岡県産のふくよかで華やかな香りの「べにふうき」  
とまろやかな味わいの「やぶきた」の茶葉をブレンド  
した、ピエトロのオリジナルです。さわやかな  
ベルガモットの香りをそえた和紅茶(アールグレイ)  
は、お食事にもティータイムにもぴったり。

## ■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

スーパーや百貨店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」。  
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頂いている、当社の看板商品です。  
おかげさまで、今年5月に累計出荷本数が3億本(自社調べ)を  
突破いたしました。

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、  
和と伊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。



▲創業当時の『洋麺屋ピエトロ』



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。

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)