

**ピエトロのサラダボウルが『お弁当・お惣菜大賞2024』で最優秀賞を受賞**  
レストラン発祥のドレッシングメーカーが提案するバランスの良いボリューム満点サラダ

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)が運営する、サラダボウルとサラダパスタがメインの業態「PIETRO MIOMIO(ピエトロ ミオミオ)」の2品が、一般社団法人全国スーパーマーケット協会主催「デリカテッセン・トレードショー」主催者企画『お弁当・お惣菜大賞2024』にて、14,992件のエントリーの中から最優秀賞及び優秀賞を受賞いたしました。

※画像はすべてイメージです。

■『お弁当・お惣菜大賞2024』受賞メニュー2品のご紹介

◇サラダ部門 最優秀賞「サラダチキンとフレッシュアボカドとソイスナック」 価格：1,210円(税込)



野菜を存分に楽しみたい方にぴったりのサラダボウル。たっぷりの野菜に、卵やサラダチキン、大豆ミートでつくるソイスナックを合わせ、栄養バランスはもちろん、色鮮やかな食材による見ための楽しさや食感にもこだわりました。アボカドやデリ惣菜の調理には、自社製造のピエトロドレッシングを使用。ドレッシングメーカーならではのオリジナルな味わいを追求した、ヘルシーながらも食べごたえのある一品です。

◇麺部門 優秀賞「博多辛子明太子と蒸し鶏のサラダパスタ」 価格：1,155円(税込)



もちもちした食感が特長の平麺“リングイネ”に、博多名物『辛子明太子』と、福岡を代表する『はかた地どり』を合わせたサラダパスタ。数種類の野菜を使ったデリや蒸し鶏、そしてパスタをバランス良く組み合わせた、さわやかな青じそがアクセントのボリューム感ある一皿です。

<現在の取り扱い店舗>

・PIETRO MIOMIO 天神地下街店

<https://www.pietro.co.jp/restaurant/detail/41>

・PIETRO MIOMIO 福岡大名ガーデンシティ店

<https://www.pietro.co.jp/restaurant/detail/81>

※商品名や商品説明はエントリー時のものです。現在の販売メニューとは異なる場合があります。

※イートインとテイクアウトは、統一の税込価格となっています。

※「博多辛子明太と蒸し鶏のサラダパスタ」は、福岡大名ガーデンシティ店限定メニューです。

## ■「お弁当・お惣菜大賞2024」とは



「お弁当・お惣菜大賞」は、スーパーマーケットや専門店、コンビニエンスストアなどで実際に販売している数多くの商品を弁当部門、惣菜部門、サラダ部門、麺部門など11部門の中から、食の専門家で構成された審査員により、特に優れた商品を選出し表彰するプログラムです。本年度は2012年の創設以来、13回目の開催となり、14,992品の応募総数の中から、最優秀賞、優秀賞、特別賞、入選などが選出されました。

## ■メニュー開発担当のコメント



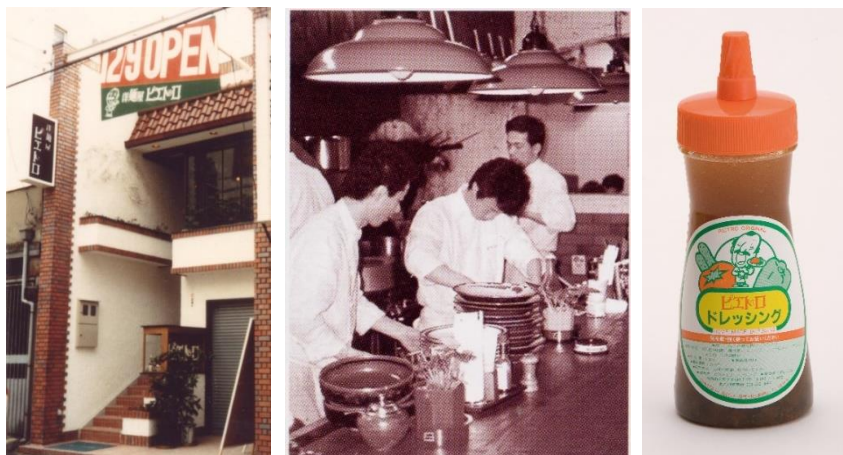
開発担当 高倉 菜由

このように荣誉ある賞を頂き大変光栄です。私自身食べるのがとても好きで「サラダでお腹いっぱいになってほしい」という想いを込めて、野菜・たんぱく質などをバランスよく楽しめるのはもちろん、見た目も楽しく、皆さんの心も身体も満足していただけるようなサラダを開発しました。季節ごとに変わるデリは、ドレッシングが活きるよう、シンプルな味付けにしています。「ピエトロはいつ食べてもおいしい!」と安心感のあるおいしさを常にお届けできるよう、今後も商品開発に邁進いたします。

## ■「PIETRO MIOMIO」について

### ◎ピエトロヒストリー

ピエトロは、1980年に福岡市・天神で、一軒の小さなパスタレストラン「洋麺屋ピエトロ」からスタートしました。茹でたてのパスタを召し上がっていただくため、茹で時間に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、当社の看板商品『ピエトロドレッシング和風しょうゆ』です。そして、創業時から特に人気が高かったのが『サラダスパゲティ』。ピエトロドレッシングをよく冷えたパスタに絡ませ、野菜をたっぷり盛り込んだこのヘルシーなパスタを、いつでもどこでも楽しんでいただきたいと、サラダパスタのテイクアウトができるお店として2001年に誕生したのが、現在の『PIETRO MIOMIO』です。このように、ピエトロは40年以上、サラダをおいしく食べることに、野菜を楽しく食べることに向き合ってきました。



1980年創業時の店舗の様子と販売開始時のドレッシング

## ◎お客様のお声から誕生した、ピエトロならではの“サラダボウル”

健康意識が高まる昨今、「ピエトロドレッシングでもっと野菜をたっぷり楽しみたい!」というお客様のお声から『PIETRO MIOMIO』のサラダボウルは生まれました。メイン食材やドレッシングの組み合わせをご自身で選んでいただくことができ、手軽にその日の気分に合わせたサラダをお楽しみいただけます。

“パスタ”/“ライス”/“サラダボウル”からお選びください

“PASTA”



イタリアの伝統あるブランド  
AGNESIの「リングイネ」

“RICE”



国産雑穀米をピエトロ  
ドレッシングであえたライス

“SALAD BOWL”



フレッシュ野菜を合わせた  
ヘルシーな味わいのリーフ

or

or

ピエトロドレッシングをお選びください



和風しょうゆ



グリーン  
和風しょうゆ



焙煎香りごま



まろやかレモン

メインメニューについては、サラダパスタ/サラダライス/サラダボウルが選択でき、ドレッシングも定番の4種からお好きなものをお選びいただけます。(※今回受賞した2品は食材の選択はできません。)

季節ごとに変わる2~3種類のデリにも、ピエトロドレッシングを味付けや隠し味として使用。また、可能な限り加工品に頼らず、レストラン同様、生の野菜を仕入れ、店舗で調理するなど、より新鮮でおいしい料理をお客様にお届けしています。さらに、イートインはもちろん、デリバリーやテイクアウトも可能なので、場所や時間を問わずお楽しみいただけます。



レストラン発祥の企業であり、ドレッシングメーカーでもあるピエトロだからこそできる、唯一無二のメニュー提案をこれからも続けてまいります。



【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)