

3月1日新発売！ 自社レストランの人気パスタ『高菜とベーコン』がレトルトパスタソースになって登場

「洋麺屋ピエトロ」シリーズから、初の和風ソースが登場

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、2024年3月1日(金)から、レストランのおいしさをご家庭で手軽にお楽しみいただけるレトルトパスタソース「洋麺屋ピエトロ 高菜とベーコン」を販売いたします。

高菜とベーコン



takana and bacon

九州産
高菜漬け

高菜とベーコン

ピエトロレストラン創業の地
九州産高菜漬けと
ごろっとしたベーコンの和風ソース

きざみのり付き



1人前
調理例

おいしい
高菜
ピエトロ
アツク



■商品特長

九州産高菜漬けと、食べ応えのあるごろっとしたベーコンが具材の和風ソースです。ピエトロレストランで人気の和の素材のパスタを、温めるだけのレトルトパスタソースでお楽しみいただけるようになりました。トッピングのきざみのりで、風味豊かな”和”の

ひと皿に仕上がります。

☆冷凍シリーズでも楽しめる！



【冷凍】 洋麺屋ピエトロ 高菜とベーコン

ピエトロ 冷凍シリーズでも同商品が新登場。

ご家庭でレンジ加熱するだけで、本格レストランの味をお楽しみいただけます。

HP：<https://www.pietro.co.jp/products/detail/338>

■商品概要

商品名：洋麺屋ピエトロ 高菜とベーコン

価格：378円（税込）

内容量：105.3g

□ピエトロについて

ピエトロのはじまりは、1980年に福岡市・天神にオープンした一軒のスパゲティ専門店。スパゲティといえばミートソースやナポリタンが主流だった当時、「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」というコンセプトで、明太子や高菜、納豆などの食材を取り入れ、和と伊(イタリアン)を融合させたメニューが次第に話題となり、オープン1周年を迎えるころには、行列のできる店となりました。「おいしい」というお客様の笑顔が、私たちの何よりのしあわせです。ピエトロでは、「しあわせ、つながる」をテーマに、お客様、社会、そして働く私たち全てが、未来もしあわせであるために、今後もたくさんの「おいしい、楽しい」提案を続けてまいります。

ピエトロ公式ホームページ：<https://www.pietro.co.jp/>

※画像はすべてイメージです。

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000147.000044322.html>

株式会社ピエトロのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrp/company_id/44322

【この件に関するお問い合わせ先】

株式会社ピエトロ 広報室

TEL : 092-724-4933 E-mail : koho@pietro.co.jp