

## 「ピエトロ CHILLIES!」が第72回ジャパン・フード・セレクションに 初エントリーで最高位『グランプリ』を初受賞

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)が製造販売する辛味調味料「ピエトロ CHILLIES!」は、一般社団法人フードアナリスト協会主催の「第72回ジャパン・フード・セレクション」に、初めてエントリーをし、最高位である『グランプリ』を初受賞しました。

※画像はすべてイメージです。



### ■『ピエトロ CHILLIES!』について



#### 【商品情報】W(ダブル)の“辛み”効果と昆布茶の“旨み”

唐辛子ならではの刺激的な辛みが効いた「自家製唐辛子ソース」と、唐辛子を揚げて作った香ばしい「自家製唐辛子オイル」の2種類の辛みをブレンド。隠し味には「昆布茶」を加え、辛さだけでなく旨みが広がる、後引くおいしさに仕上げました。

商品名：ピエトロ CHILLIES!

内容量：65g

価格：420円(税込453円)

<https://www.pietro.co.jp/products/detail/324>

#### 【使い方】ひとふりでどんな料理も“旨辛”に味変

辛さと旨みのベストバランスを追求した「CHILLIES!」は、ひとふりで和・洋・中のどんな料理でも“旨辛”に味変することができます。様々な料理の辛みづけや味変に、お好みの量をふりかけてお楽しみください。



## ■「グランプリ受賞」フードアナリストからの代表的な評価ポイント（一部抜粋）

### <味について>

- ・雑味のない純度の高い辛味と旨みのバランスが良く、後をひくおいしさ
- ・昆布茶の隠し味で辛いだけでなく旨みがしっかりあり、使い勝手が良い
- ・辛味だけの単調な味付けとは一線を画す、辛味と旨みが両立した調味料
- ・旨みを持つことによって、和・洋・中のどのような料理にも合わせやすく、  
今ある辛味カテゴリーだけでなく、新たな市場を開拓出来るポテンシャルをもった商品
- ・インパクトのあるしっかりと辛い商品であり、辛党の人も満足させられる

### <パッケージなどについて>

- ・目を引く唐辛子のパッケージデザインで、辛い商品だと一目でわかる
- ・ボトルのキャップが独立しておらず、無くす心配がない使いやすさが良い
- ・料理にかけるときに液垂れせず、汚さず使えるようにした工夫が素晴らしい

## ■「ジャパン・フード・セレクション」とは

一般社団法人日本フードアナリスト協会が2013年より開始した食品・食材の評価・認証制度で、フードアナリスト資格者23,000人が「味」「製法」「デザイン」など、100以上ある細かなチェック項目に基づき厳正に評価。

ジャパン・フード・セレクション：<https://www.japan-foodselection.com/>

## ■ピエトロについて

ピエトロは1980年、福岡市・天神の路地に小さなスパゲティ専門店「洋麺屋ピエトロ」をオープン。麺が茹で上がるまでの時間に提供していたサラダのドレッシングが評判となり、おすそわけから「ピエトロドレッシング」の販売がはじまりました。ドレッシングに加え、パスタソースやスープ、冷凍商品、調味料を展開するようになった今でも、ピエトロの工場では、創業当時の厨房で調理をするように、手作業の工程を多く残して、ひとつひとつ心を込めて丁寧につくっています。



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)