

話題の冷凍宅配食サービス「nosh(ナッシュ)」とピエトロのコラボ第2弾！
4月2日(火)から「nosh」にてピエトロの大豆ミートソースを使ったメニューが登場

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)と、話題の冷凍宅配食サービス「nosh(ナッシュ)」を手掛けるナッシュ株式会社(本社：大阪市北区、代表取締役社長 田中 智也)のコラボレーションメニュー第2弾を、4月2日(火)から「nosh」にて発売いたします。

ピエトロオリジナルの大豆ミートソースにショートパスタを合わせた『ピエトロ特製大豆ミートソースのパスタ』をぜひお召し上がりください。詳細は以下のとおりです。

※画像はすべてイメージです。



■第2弾コラボレーションメニュー『ピエトロ特製大豆ミートソースのパスタ』



大豆ミートを使ったピエトロのオリジナルソースに、螺旋状のショートパスタ「フィジリ」を合わせています。大豆ミートは、まるで本物のお肉のような食べごたえです。チーズの隠し味が深みを加え、健康を意識しながらもおいしさを追求した、贅沢な一品をお楽しみください。

※『ピエトロ特製大豆ミートソースのパスタ』は、画像内①です。

副菜は、②カリフラワーのバセリバター、③彩り野菜、④ペッパーキャベツです。

【栄養価】

カロリー 288kcal／たんぱく質 14g／糖質 29.4g／炭水化物 34.1／脂質 11.2g／食物繊維 4.7g

食塩相当量 2.2g

※1個当たりの栄養成分です。

購入方法などの詳細は、「nosh」公式 HP(<https://nosh.jp/>)をご確認ください。

■ 「nosh(ナッシュ)」とは



60品以上の食事・スイーツから好きなメニューを自由選べる、話題の冷凍宅配食サービスです。

専属シェフと管理栄養士が開発したすべての商品は、糖質30g以下、塩分2.5g以下の栄養価を満たしています。

おいしく、手軽に栄養管理ができる「nosh」は、2018年に販売を開始し、2024年2月には累計販売食数8,000万食を突破しています。

【会社概要】

社名：ナッシュ株式会社

所在地：大阪府大阪市北区中之島3-3-3 中之島三井ビルディング16F

代表者：代表取締役 田中 智也

設立：2016年6月

事業内容：nosh(ナッシュ)の製造・販売

会社URL：<https://nosh.jp/>

■ 「nosh」 とのコラボレーションに対する想い

ピエトロの企業理念には、「おいしさと健康の追求」や「新しい食文化の提案」があり、これに沿って様々な取り組みを行っています。一方、「nosh」は、メニューの種類が豊富で、バランスがとれた健康的な食事をとることができるという点に加え、冷凍便として自宅に届き、温めるだけで手軽に美味しく食べられるという、新しいサービスで展開されており、非常に感銘を受けました。

今回、ピエトロオリジナルの大豆ミートソースを、コラボメニューのメインの味付けとして使っていただきました。肉や魚に並ぶ良質なたんぱく質である大豆も含めて、お客様へ「おいしい選択肢」を提供したいと考えています。本メニューを通して、「nosh」をご利用のお客様に新しい切り口で、「おいしさと健康」と「新しい食文化」をご提案いたします。

■ 「大豆ミート」を使ったピエトロの取り組み



ピエトロでは、「おいしい選択肢」の一つとして、「大豆ミート」を使ったメニューや商品をご提案しています。一部のレストラン店舗では、旨み成分がたっぷり入った、発芽大豆ミートでつくるソイメニューがあります。また、動物性原材料を一切使用せずに、発芽大豆ミートでつくったパスタソース「ピエトロ×Soycle 畑生まれのボロネーゼ」も販売しています。

※「ピエトロ×Soycle 畑生まれのボロネーゼ」は、株式会社上向きとピエトロのコラボ商品です。

「Soycle(ソイクル)」とは、株式会社上向きが企画・販売する、発芽大豆を使用した大豆ミートブランドです。

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)