

ピエトロレストラン物販売上 No.1 の「ピエトロ PATFUTTE フライドオニオン&ナッツ」
第74回ジャパン・フード・セレクションで最高位『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・販売する万能トッピング「ピエトロ PATFUTTE フライドオニオン&ナッツ」が、一般社団法人フードアナリスト協会主催の「第74回ジャパン・フード・セレクション」において、初エントリーで、最高位の『グランプリ』を受賞しました。

※画像はすべてイメージです。



■『ピエトロ PATFUTTE(パットフutte) フライドオニオン&ナッツ』について



商品名：ピエトロ PATFUTTE
 フライドオニオン&ナッツ
 内容量：70g
 価 格：450円 (税込 486円)

【商品情報】 いつものお料理に“パツとふって”、あなたのお食事をもっとおいしく、もっと楽しく！

ピエトロの看板商品「ピエトロドレッシング 和風しょうゆ」と同じ国産たまねぎを、自社工場でじっくり時間をかけて揚げたフライドオニオンに「ひまわりの種」「かぼちゃの種」「アーモンド」「松の実」の4種類のナッツを組み合わせました。ナッツの量はボトルの約50%。フライドオニオンは、様々なお料理に合うよう、オリジナルスパイスで軽く味付けしています。当社レストランでは「テーブルマーケティング」と称して、本商品を卓上に常備し、ご自由に召し上がっていただくことができます。その結果、お帰りの際、お買い求めいただくお客様が多く、レストラン物販での売上は2022年から2年連続でNo.1です。また、スーパーや百貨店など一般流通での売上も2023年度は前年比122%と多くのお客様にご好評いただいています。

〈ピエトロオンラインストア〉

<https://www.pietro-onlineshop.com/item.php?pn=SO46>

■おすすめの使い方



どんな料理にも合う PATFUTTE は、ひとふりでいつものサラダがプレミアムなサラダに大変身。サラダの他にも、コーンスープや冷やっこなどいつもの料理に“パッとふるだけ”で、旨みと食感がプラスされ、ワンランク上のおいしさに早変わりします。お好みの量をふりかけてお楽しみください。

■受賞コメント



ブランディング担当者
西川 舞

おかげさまで、この度ジャパン・フード・セレクションにて最高評価を頂くことができました。日頃よりご愛顧いただいているお客様にも感謝申し上げます。

「素材・食感・味」すべてにこだわった、どんな料理にも合う PATFUTTE。私たちピエトロ社員も大好きなこの商品が賞を頂き、とても嬉しく思います。サラダはもちろん、和洋中さまざまなお料理に“パッとふって”みてください！きっとおいしさと一緒に、お食事の時間の楽しさも倍増するはずです！

■選考いただいたフードアナリストの評価ポイント（一部抜粋）

- ・ 家庭では作りにくいフライドオニオンのサクサクした食感があり、4種のナッツが良い
- ・ 複数入っている素材の違いが楽しめ、何にでも合う万能トッピングである
- ・ カリッとした食感がとても良く、サラダやパスタのアクセントになって良い
- ・ いつものサラダに手軽に変化を加えることができ、食卓を賑わせてくれる
- ・ ふりかけるだけで食欲がアップ
- ・ パッケージを開封した時のアーモンドの香りが素晴らしく、食べる前から楽しい
- ・ 国内企業でたくさんの木の实を入れた調味料はなかなか見かけないので素晴らしい

■「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/>

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)