

## 夏の食欲アップ! 『ピエトロ夏ドレ!』を5月1日(水)から新発売 幅広く使える“万能うまダレ”で、夏の食事を簡単アレンジ!

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、春夏限定や秋冬限定の季節ドレッシングを販売しておりますが、この度、初めての「夏」限定ドレッシングとして、新シリーズ『ピエトロ夏ドレ!』2品を5月1日(水)より発売いたします。夏バテしやすい暑い日にもぴったりの食欲をそそる味わいで、サラダの他にもさまざまな料理に幅広くお使いいただけます。陽気なデザインのパッケージとともに、夏の食卓をお楽しみください。※販売終了は8月末予定です。※画像はすべてイメージです。



### ■商品概要

#### 「ピエトロ夏ドレ! ガリたま 香味ガーリック」



【特長】 にんにく、たまねぎ、しょうがの香味野菜に、ピエトロこだわりのガーリックオイルの旨みをあわせた、食欲そそるドレッシングです。

【価格】 378円(税込)

【内容量】 150ml

【おすすめのアレンジレシピ】



きゅうりとトマトの  
ガリたまそうめん



スタミナ豚丼



リーフ野菜と豆腐の  
やみつきサラダ

## 「ピエトロ 夏ドレ! チリトマクセになる辛味」



【特長】 トマトベースに当社オリジナルの唐辛子ソース「ピエトロ CHILLIES!(チリーズ) 青唐辛子」を加え、さわやかさの中に辛みが効いた、食べるたびにクセになるドレッシングです。

(「ピエトロ CHILLIES! 青唐辛子」紹介ページ：<https://www.pietro.co.jp/products/detail/329>)

【価格】 378 円(税込)

【内容量】 150ml

【おすすめのアレンジレシピ】



えびとアボカドの  
チリトママリネ



マグロとオクラの  
ポキ丼



鶏肉のチリトマグリル

### ■開発担当者のコメント



夏の暑さに負けず、しっかり食事をとって元気に過ごしてもらえるように、  
どんどん食べ進めたいくなる、旨みがあるドレッシングに仕上げました。  
サラダの他に、お好みの食材とあえるだけで簡単に作り置きできる常備菜も  
おすすめです。汎用性が高く、“万能うまダレ”として、冷たい麺類や、お肉・  
お魚で作るスタミナ料理にもお使いいただけます。

株式会社ピエトロ  
商品開発室 湖山 翔悟

### □ピエトロのはじまりは、一軒のレストラン

ピエトロは1980年、福岡市の繁華街・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。茹でたてのスパゲティを召し上がっていただくまでの待ち時間に出していた、前菜代わりのサラダにかけたシェフ手作りのドレッシングが評判になり、創業翌年にドレッシングの販売を開始しました。

日本国内外に商品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」

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)