

## 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



株式会社ピエトロ  
商品開発室 湖山 翔悟

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。

### □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)