

大規模リニューアルで新たに生まれ変わる複合施設に初出店！福岡生まれのパスタレストラン
7月4日(木)『ピエトロ 横浜ワールドポーターズ店』グランドオープン

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、大規模なリニューアルにより新しく生まれ変わる、神奈川県横浜市・みなとみらい 21 地区の複合施設「横浜ワールドポーターズ」に、7月4日(木)、『ピエトロ 横浜ワールドポーターズ店』をオープンいたします。神奈川県内でピエトロレストランのパスタが食べられる唯一の店舗です。オレンジ色のキャップがトレードマークの看板商品「ピエトロドレッシング 和風しょうゆ」や数種類のドレッシングを楽しめるサラダをはじめ、明太子や高菜、納豆など和の食材と伊(イタリアン)を融合させたオリジナルのパスタなどをご用意いたしました。シックかつ木のぬくもりが心地よい店内で、お食事もカフェタイムもお楽しみいただけます。

※画像はすべてイメージです。

■「ピエトロ 横浜ワールドポーターズ店」店舗概要



- 店舗名：ピエトロ 横浜ワールドポーターズ店
- 所在地：神奈川県横浜市中区新港 2-2-1 横浜ワールドポーターズ 1 階
- 電話番号：045-755-8755
- 営業時間：11:00～23:00(ラストオーダー 22:00)
- 席数：62 席(全席禁煙)
- アクセス：みなとみらい線「みなとみらい駅」クイーンズスクエア連絡口から徒歩約 5 分
みなとみらい線「馬車道駅」4 番出口から徒歩約 5 分
JR 京浜東北・根岸線、横浜市営地下鉄「桜木町駅」から徒歩約 10 分

■おすすめメニューのご紹介

シェフこだわりのメニューの中から、ぜひ一度は召し上がっていただきたい、福岡生まれのピエトロがおすすめするパスタやサラダをご紹介します。



◇なす^{から}辛

- レギュラー 1,408 円 (税込)
- スモール 990 円 (税込)

ジューシーに揚げた大きななすと、甘辛い味付けのひき肉が食欲をそそる、ピエトロレストランで長年人気のメニュー。にんにくや唐辛子の辛みが効いたトマトソースのパスタです。



◇博多明太子カルボナーラ

レギュラー 1,298 円 (税込)

スモール 913 円 (税込)

博多名物“辛子明太子”×カルボナーラの新しい組み合わせ。辛子明太子の辛みと旨みが濃厚なカルボナーラに絶妙にマッチして、一度食べるとクセになるひと皿です。



◇ピエトロサラダ

レギュラー 968 円 (税込)

スモール 682 円 (税込)

氷で冷やしながら提供するサラダは、最後まで冷たくシャキシャキの食感です。彩り豊かで見た目も華やかな12種類の野菜に、数種類からお選びいただけるお好みのピエトロドレッシングをかけてお楽しみください。

■ヒストリー：はじまりは一軒のレストラン。おなじみのドレッシングはお店で誕生

スーパーや百貨店などで販売されている、オレンジ色のキャップの「ピエトロドレッシング和風しょうゆ」。
1981年の発売以来、『野菜嫌いをなおす魔法のドレッシング』として嬉しいお声をたくさん頂いている、当社の看板商品です。おかげさまで、昨年5月に累計出荷本数が3億本(自社調べ)を突破いたしました。

実はこのドレッシング、1980年に福岡市の繁華街・天神にオープンした小さなスパゲティレストラン『洋麺屋ピエトロ』で誕生しました。“炊きたてのご飯に合うものは、茹でたてのスパゲティにも合う”というコンセプトの、和と伊を融合させたオリジナルメニューが人気となり、オープン1周年を迎える頃には行列ができるお店となりました。

麺が茹であがるのをお待ちいただく間、前菜代わりに出したのは、シェフ手づくりのドレッシングをかけた季節のサラダ。このドレッシングが話題となり、「分けてほしい」というお声に応え商品化したのが、現在の「ピエトロドレッシング和風しょうゆ」です。



▲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)