

地域の魅力を発信！限定メニューで消費拡大を目指す

12月2日（月）から福岡市内産農産物を使用したメニューが登場！

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)は、福岡市農林水産局と同市「福岡市内産農産物ポテンシャル調査等業務」の受託事業者である株式会社ふくおかフィナンシャルグループ（取締役社長 五島久、以下「FFG」）と連携して、福岡市内産農産物（以下「農産物」）のブランド構築による消費拡大と地産地消の推進を目的として、一部店舗で「博多ブロッコリー」・「箱崎小町（青ねぎ）」を用いた限定メニューを提供いたします。

地域を盛り上げたいというピエトロ、福岡市、FFGそれぞれの思いが重なり、農産物の魅力や生産者様のこだわり・想いを届け、認知拡大を図ることで、今後のブランド構築につなげていくことを目的に、昨年度からこの取り組みがスタートしました。

※画像はすべてイメージです。



## ■実施概要

### ◎販売期間

2024年12月2日(月)～12月22日(日)

◎限定メニュー ※価格はすべて税込です。※すべてイトイン価格です。



◇博多ブロッコリーと海老のアンチョビクリーム レギュラー：1,408円  
スモール：990円

博多ブロッコリーを茎まであますことなく使ったクリームソースの Pasta。  
ソースはブロッコリーのうまみが溶け込んだアンチョビ風味に仕上げました。



◇箱崎小町と紅ずわい蟹のペペロンチーノ レギュラー：1,408円  
スモール：990円

香りがよく辛みの少ない「箱崎小町」をたっぷり使用！  
紅ずわい蟹の甘みと食感の良い「箱崎小町」のペペロンチーノは、  
ぺろりと食べられるやさしい味わいです。



#### ◇ねぎとひき肉 1,408円

甘辛い自家製ひき肉とねぎにオイスターソースと一味唐辛子がアクセントのクセになる味。他にはないピエトロの名物ピザ。

(※既存メニューではございますが、期間中は「箱崎小町」を使用しています。)

#### ◎実施店舗

ピエトロ本店 セントラーレ／洋麺屋ピエトロ ソラリア店／ピエトロ キャナルシティ店／  
ピエトロ 長尾店／ピエトロ 次郎丸店

### ■限定メニューで使用する福岡市内産農産物について、生産者様のおすすめポイント！

#### ◎博多ブロッコリー



「博多ブロッコリー」は、福岡市という大消費地で育てているため、新鮮な状態のものをお届けできるということが強みのお野菜です。

寒さにあたるとさらにおいしくなるので、この季節にぴったりです！

#### ◎箱崎小町



「箱崎小町」はクセが少なく、食感もやわらかいので生食でもおいしいのが特長。新鮮だからこそ味わえるみずみずしきやさわやかな香りを楽しめるお野菜です。

### ■アグリビジネスツアーについて



飲食店関係者などが福岡市内の生産地を視察、生産者様と交流するアグリビジネスツアーが福岡市主催で開催され、ピエトロの開発担当も参加しました。

#### ◎メニュー開発担当者のコメント



実際に畑で育てられているブロッコリーを間近で見ること、その品種ごとの個性や表情の違いを肌で感じる事ができました。福岡で生まれた企業として、地元で採れた新鮮な野菜を使用できることをとても嬉しく思います。今回のメニューは、こうした地元の野菜の魅力を最大限に引き出すため、同じくメニュー開発担当者である総料理長と連携して取り組む事ができました。

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)