

福岡市内産農産物を活用し、生産者の想いを届けるプロジェクト

2月3日(月)から「博多かぶ」「元岡トマト」を使用した限定メニューの登場！

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「博多かぶ」・「元岡トマト」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それぞれの想いが重なり、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

2025年2月3日(月)～2月28日(金)

◎限定メニュー ※価格はすべて税込です。※すべてイートイン価格です。



### ◇博多かぶと豚バラ肉のかぶみぞれペペロンチーノ

(レギュラー：1,408円 スモール：990円)

みずみずしく、甘みのある「博多かぶ」を主役にした一皿です。かぶのほくほくとした食感と、すりおろしてみぞれ状に仕上げた旨みがパスタに絶妙に絡みます。かぶと相性の良い豚肉を合わせた和風ペペロンチーノをぜひお楽しみください。

## ◎福岡市内産農産物を使用した既存メニュー

※既存メニューではございますが、期間中は「元岡トマト」を使用しています。



◇マルゲリータ  
(1,518円)



◇トマトとモッツァレラの糸引きスパゲティ  
(レギュラー：1,298円 スモール：913円)

## ◎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！

### ◎博多かぶ



背振山のふもと、室見川流域の金武地区で育てられる「博多かぶ」は、清らかな水と豊かな土壌で育てられ、辛みがなくとても甘いです。短い加熱ですぐに火が通るので、時短調理にピッタリの野菜になっています。大事に育てたかぶのおいしさと食べ方をぜひ知ってほしいです。

### ◎元岡トマト



「元岡トマト」は寒さに強く、酸味やトマトの旨みがしっかりあるのが特長の冬トマトです。果肉もしっかりしているのでカットや加熱にも適しているおいしい「元岡トマト」をぜひお楽しみください。

## ■メニュー開発担当者のコメント



福岡市で野菜を育てられている生産者様と交流するアグリビジネスツアーに参加し、生産者の方々と直接交流することで、野菜の「おいしさ」をより深く実感し、私たちのメニューに対する新たな発想やアイデアを得ることができました。実際に、「博多かぶ」は豚肉に合うというお話を参考にさせていただき、福岡市内産野菜の魅力を最大限に引き出すメニューを、同じくメニュー開発担当者である総料理長と連携して開発しました。

## ■これまでの取り組みについて

昨年度より、福岡市内産農産物である「箱崎小町（青ねぎ）」や「博多ブロッコリー」を使用したメニューを提供しております。

参照：[https://www.pietro.co.jp/assets/upload/newsrelease/newsrelease\\_20240130.pdf](https://www.pietro.co.jp/assets/upload/newsrelease/newsrelease_20240130.pdf)

[https://www.pietro.co.jp/assets/upload/newsrelease/newsrelease\\_20241126.pdf](https://www.pietro.co.jp/assets/upload/newsrelease/newsrelease_20241126.pdf)

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)