

ニュースリリース

報道関係各位

「洋麺屋ピエトロパスタソース」シリーズよりシェフのまかないから生まれたパスタが登場！

3月1日（土）より「にんたら にんにくとたらこのペペロンチーノ」を新発売！

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、3月1日（土）より、レストランのおいしさをご家庭で手軽にお楽しみいただけるレトルトパスタソース「洋麺屋ピエトロパスタソース にんたら にんにくとたらこのペペロンチーノ」を発売いたします。

※画像はすべてイメージです。



■商品特徴

にんにくの風味がやみつきになる、旨みたっぷりの粒たらこで仕上げたペペロンチーノ。にんにくは、具材としてはもちろん、少しつぶし、パスタに絡めてソースとしても楽しめます。自家製のガーリックチップとガーリックオイルも使った、満足感のあるひと皿です。

■商品概要

商品名：「洋麺屋ピエトロ パスタソース にんたら にんにくとたらこのペペロンチーノ」

価格：378円(税込)

内容量：95g(1人前)

◎冷凍商品でも販売中



「[冷凍]洋麺屋ピエトロ にんたら にんにくとたらこのペペロンチーノ」

価格：オープン価格、内容量：スパゲティ255g、トッピング1袋

「[冷凍]洋麺屋シリーズ」でも同商品を販売中。

ご家庭でレンジ加熱するだけで、本格レストランの味をお楽しみいただけます。

HP：<https://www.pietro.co.jp/products/detail/360>

■ ヒストリー：ピエトロのはじまりは、一軒のレストラン



創業当時の『洋麺屋ピエトロ』

ピエトロのはじまりは、1980年に福岡市の繁華街・天神にオープンした、小さな一軒のパスタ専門店『洋麺屋ピエトロ』。“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、和とイタリアン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店となりました。

◎ 「にんたら」ヒストリー



レストランメニュー「にんたら」

「にんたら」は、1984年に生まれたまかないメニューです。当時、忙しいレストランで働くスタッフのまかないでは、素早く作れる“たらこパスタ”が定番メニューの1つでした。

ある時、シェフのひらめきで、ガーリックオイルを使用した“たらこパスタ”をアレンジしたところ「にんにく×たらこ」の相性の良さにびっくり。スタッフの中であっという間に広まり、「にんたら」の愛称で親しまれるようになりました。現在でもレストランで愛されている人気メニューの1つです。

◎ “おいしさは人の手から生まれる”



厨房でつくるように人の手で心を込めて調理

全国に商品を送り出すようになった今でも、レストランの厨房でつくるように、手づくりの工程を多く残しながら、工場で働くひとりひとりが丁寧に心を込めてつくっています。

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)