

“ごまがすごいね！”いりごま追加でごま感アップ！

3月1日(土)より新「ピエトロドレッシング 焙煎香りごま」を発売

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、「ピエトロドレッシング 焙煎香りごま」をリニューアル発売いたします。主役の『ごま』にとことんこだわった味づくりで、和食にぴったりの味わいに仕上げました。さらに、卵不使用・コレステロール0で、さまざまなニーズに対応したドレッシングです。毎日の食卓で、新しくなった「焙煎香りごま」をぜひお楽しみください。

※画像はすべてイメージです。



■商品概要

商品名：「ピエトロドレッシング 焙煎香りごま」

価格：572円(税込)

内容量：280ml

■リニューアルのポイント

新たに「いりごま」を加え、食感のアクセントと香りをプラス。さらに金ごまを増やし(※)、4種類のごまをバランスよく配合しました。

※ねりごま(うち50%金ごま)の割合はそのままに、新たに追加した「いりごま」は100%金ごまを使用し、全体の金ごま使用量を増やしました。



■おすすめのアレンジレシピ

「ピエトロドレッシング焙煎香りごま」でつくる、マジカルなサラダレシピをご提案！

マジカルサラダレシピサイト：<https://www.pietro.co.jp/recipe/special/detail/25>



クリームチーズで白和え



きんぴらりんご

◎マジカルサラダとは



“マジカルバナナ(※)”をモチーフに、ゲーム感覚でたのしく無限大に、サラダの可能性を広げる企画です。レストラン生まれのピエトロだからこそその開発力が生み出すサラダメニューを提案し、サラダの課題を“おいしく、たのしく”解決！サラダの充実度UPで、皆さまに心と体の健康をお届けします。

※日本テレビ系で1990から1999年にかけて放送されていたクイズバラエティ番組「マジカル頭脳パワー！！」中の人気クイズ。

■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 pasta 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。

◎“おいしさは人の手から生まれる”



ドレッシング製造の様子

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作っています。大量生産では作れない「おいしさ」を守るために、ドレッシングの仕込みには、レストランの厨房で使うサイズの2倍の大きさの“寸胴鍋”で一日に何度も『少しずつをたくさん』繰り返し作っています。巨大なタンクで一気に作ることはせず、味がぶれないよう、効率よりもおいしさに重きをおいた作り方を続けています。

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)