

## 『ピエトロ×Soycle 畑生まれ』シリーズから、動物性原料不使用の新商品2品を発売

発芽大豆を使用した大豆ミートブランド「Soycle」とピエトロのコラボ第3弾！

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)と、発芽大豆を使用した大豆ミートブランド「Soycle(ソイクル)」を企画・販売する株式会社上向き(本社：福岡市中央区、代表取締役 白坂 大作)は、2024年1月25日に包括連携協定を締結しており、この度コラボ商品第3弾として、『ピエトロ×Soycle 畑生まれの豆乳担々』と『ピエトロ×Soycle 畑生まれのトマトキーマカレー』を3月1日(土)から販売開始。おいしくて心と身体にも優しい、嗜好や国境をも越えるボーダレスな商品をお楽しみください。



### ■商品詳細

#### 『ピエトロ×Soycle 畑生まれの豆乳担々』



## ◎商品特長

1. 動物性原料を一切使用していないパスタソースです。
2. 豆乳と野菜だしを味のベースに香味野菜で旨みを引き出し、自家製ガーリックオイルと白味噌でコク深い味わいに仕上げました。
3. 山椒と花椒の豊かな風味がアクセントです。

## ◎商品詳細

商品名：ピエトロ×Soyacle 畑生まれの豆乳担々

価格：540円（税込）

内容量：130g

# 『ピエトロ×Soycle 畑生まれのトマトキーマカレー』



## ◎商品特長

1. 動物性原料を一切使用していないカレーです。
2. 数種類のスパイスをブレンドした本格的なキーマカレーに、濃縮したトマトの旨みを加え、自家製ガーリックオイルと赤味噌でコク深い味わいに仕上げました。
3. ごはんだけでなく、パンとあわせてもお楽しみいただけます。

## ◎商品詳細

商品名：ピエトロ×Soyacle 畑生まれのトマトキーマカレー

価格：594円（税込）

内容量：160g

## ■会社概要

### ○株式会社上向き

代表白坂の子どもの病気をきっかけに「生かしてもらえた、この子の命とその未来に事業を作る」と決意し、健康・環境に寄与する商品として大豆ミートブランド「Soycle」が誕生しました。商品を販売するだけでなく、講演活動や環境問題に対するコラム等の発信により、商品を通じてエコフレンドリーな社会の創造を目指す福岡市のスタートアップ企業です。

公式HP：<https://www.uwamuki.co.jp/>

### ○株式会社ピエトロ

□ヒストリー：ピエトロのはじまりは、一軒のレストラン。

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、小さな一軒のスパゲティレストラン『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”

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、工場働くひとりひとりが丁寧に心を込めてつくっています。



創業当時の『洋麺屋ピエトロ』



厨房でつくるように人の手で心を込めて調理

## □ピエトロについて

「おいしい」というお客様の笑顔が、私たちの何よりのしあわせです。ピエトロでは、「しあわせ、つながる」をテーマに、お客様、社会、そして働く私たち全てが、未来もしあわせであるために、今後もたくさんの「おいしい、たのしい」提案を続けてまいります。

ピエトロ公式ホームページ：<https://www.pietro.co.jp/>

※画像はすべてイメージです。

---

株式会社ピエトロのプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/44322](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/44322)

---

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 : 092-724-4933 Mail : koho@pietro.co.jp