

## 東北に初出店！パスタやピエトロドレッシングを楽しめるレストラン 「ピエトロ イオンモール名取店」4月24日(木)グランドオープン

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、4月24日(木)、宮城県名取市に、東北初出店となる「ピエトロ イオンモール名取店」をオープンいたします。シェフこだわりのオリジナルパスタや、看板商品「ピエトロドレッシング 和風しょうゆ」をはじめ数種類のドレッシングで味わえるサラダなどをご用意。また、宮城県・南三陸のワイナリーで造られたワインもお楽しみいただけます。木のぬくもりが心地よい店内で、ランチやディナーはもちろん、お買い物の合間にカフェとしてもぜひご利用ください。

※画像はすべてイメージです。

### ■「ピエトロ イオンモール名取店」店舗概要



- 店舗名：ピエトロ イオンモール名取店
- 所在地：宮城県名取市杜せきのした5丁目3-1 イオンモール名取1階
- 電話番号：022-399-8829
- 営業時間：11:00～22:00(ラストオーダー 21:00)
- 席数：60席
- アクセス：仙台空港アクセス線「杜せきのした駅」直結

### ■おすすめメニューのご紹介

シェフこだわりのメニューの中から、ぜひ一度は召し上がっていただきたい、福岡生まれのピエトロがおすすめするパスタやサラダをご紹介します。



#### ◇<sup>から</sup>なす辛

レギュラー 1,408円 (税込)

スモール 990円 (税込)

ジューシーに揚げた大きななすと、甘辛い味付けのひき肉が食欲をそそる、ピエトロレストランの名物メニュー。にんにくや唐辛子の辛みが効いたトマトソースのパスタです。



#### ◇博多明太子カルボナーラ

レギュラー 1,298円 (税込)

スモール 913円 (税込)

博多名物“辛子明太子”×カルボナーラの新しい組み合わせ。辛子明太子の辛みと旨みが濃厚なカルボナーラに絶妙にマッチして、一度食べるとクセになるひと皿です。



#### ◇ピエトロサラダ

レギュラー 968円 (税込)

スモール 682円 (税込)

氷で冷やしながら提供するサラダは、最後まで冷たくシャキシャキの食感です。彩り豊かで見た目も華やかな12種類の野菜に、数種類からお選びいただけるお好みのピエトロドレッシングをかけてお楽しみください。

### ■宮城県・南三陸で造られたワインのご紹介

宮城県の皆様に、ピエトロにより親しみを持っていただきたいという想いを込めて、ピエトロの料理とも相性がいい「南三陸ワイナリー」様のワイン2種類をご用意いたしました。ワインとともに、ディナータイムもごゆっくりお過ごしください。



〈赤〉メルロ/ヤマ・ソービニオン (画像左) グラス 715円 (税込)

ガーネット色のブラックベリーやプラムが香る辛口の赤ワイン。樽熟成により酸味やタンニンが穏やかになり、果実味豊かな心地よい飲み口です。

〈ロゼ〉スチューベン (画像右) グラス 638円 (税込)

鮮やかなサーモンピンクの色調と、ラズベリーや白桃などの華やかな香りが特長。さわやかでフレッシュな口当たりと、しっかりとした果実味が余韻として感じられる、フルーティーな辛口のロゼワインです。

#### 「南三陸ワイナリー」様について

おいしいワイン造りに取り組みながら、南三陸の魅力をワインをめぐる物語でつなぎ、町のみんなとマリアージュを生み出していく、味わいと賑わいの創造拠点を目指しています。

ホームページ：<https://www.msr-wine.com/>

## ■歴史：はじまりは一軒のレストラン。ピエトロドレッシングはレストランで誕生。



ピエトロの歴史は、1980年12月に福岡市の繁華街・天神にオープンした小さなスパゲティレストラン『洋麺屋ピエトロ』からはじまりました。“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。麺が茹であがるのをお待ちいただく間、前菜代わりに出していたサラダにかけていたドレッシングが話題となり、「分けてほしい」というお声に応え商品化。今では、看板商品「ピエトロドレッシング和風しょうゆ」として、おかげさまで累計出荷本数3億本を突破するまでに成長しました。

## ■ものづくりのこだわり：“大きな厨房”では手づくりの工程を多く残し、丁寧に。



ピエトロでは工場を“大きな厨房”と呼び、創業時から続くおいしさを守るため、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て、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。

例えば、ピエトロドレッシングの味の“決め手”となる「たまねぎ」は、1日あたり約2万個をひとつひとつ人の手でカットして、傷んだ部分や芽が入っていないかなどを人の目で確認しています。

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)