

ニュースリリース

報道関係各位

福岡県古賀市に新設するピエトロの新拠点「&PARK(アンドパーク)」建設開始
2026年秋 製造工場稼働、2027年春グランドオープン！

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、2025年4月24日の起工式を経て、福岡県古賀市に、新しい製造工場やブランド体験施設、レストランなどの総合施設「PIETRO FACTORY PARK(ピエトロファクトリーパーク)」の建設を開始します。同施設が地域に開かれ、訪問いただく皆さまとつながり、ともに歩いていける場所を目指して、愛称を「&PARK(アンドパーク)」に決定。当初予定より工程を調整し、2026年春に工場の竣工、秋に製造開始、レストランや体験施設などを含めた「&PARK」全体のオープンを2027年春に予定しています。

※画像はすべてイメージです



■食を楽しむ感性を地域と一緒に再発見する「わたしの おいしいを みつける場所」

「&PARK」(正式名称：PIETRO FACTORY PARK)は、公園で夢中になって遊ぶ子どもたちのように「心が動く」食体験を、地域の皆さまやお客さま、ファンの皆さまと一緒に作る場所。食べることや食事を楽しむことの再発見を目的とした複合施設です。施設の全体テーマは「わたしの おいしいを みつける場所」。飽食の時代、安全安心などの品質が当たり前の時代に、食に関わる企業の役割として、既存の提供価値に加えて、多様な「おいしい」を受け止める感性の育成や、食べることを楽しむ文化そのものを広げていく活動を目指しています。新しい製造工場の見学を含むブランド体験施設や、食べることを楽しむレストラン、イベントや地産地消マルシェなどを開催するパブリックスペースなど、「おいしい」食体験や賑わいを創出してまいります。



■「&PARK」施設の詳細

◎製造工場の見学を含むブランド体験施設

「おいしい」をみつける第一歩として、まずはピエトロがみつけた「おいしい」と、それをつくって届け続けるための「こだわり」を、楽しい体験とともにご紹介いたします。施設内には、これまで一般公開していなかった製造現場の一部をご見学いただけるエリアもご用意。創業の味を守り続けるために、今でも手づくりの製法にこだわる様子をご覧いただきながら、それぞれの「おいしい」をみつける体験プログラムでお出迎えいたします。

◎食の楽しみを提供するレストラン

ただ食事を提供するだけでなく、食べることの楽しさを提供するレストラン。ピエトロレストランのレギュラーメニューに加え、テイクアウトやカフェメニューもご用意。敷地内のパブリックスペースや近くの公園に足を運んで、食事や飲み物をピクニック気分でお楽しみいただけます。また、工場直送のできたてドレッシングやパスタソースの販売、「&PARK」をテーマにしたさまざまなグッズなども展開。食に関わるワークショップなども開催予定です。

◎多様な使い方ができるパブリックスペース

駐車場スペースは、イベントや地産地消マルシェを開催する会場や広場としても活用していきます。また、敷地内の緑地はパブリックスペースとして開放。休憩したり、テイクアウトしたごはんを食べたり、コーヒーを飲みながらゆっくりしたり。行楽の拠点としてもご利用いただけます。

◎工事仮囲いには、みんなの「おいしい思い出」を掲示

工事期間中は、敷地周辺に仮囲いを設置いたします。県道に面した壁面には、地域の皆さまや、ファンコミュニティ「ピエトロホームタウン」を通じて集まった、たくさんの「おいしい思い出」を掲示しています。みんなの心が動いた「おいしい」をぜひご覧ください。



【仮囲い掲示イメージ】

■施設概要

名称：PIETRO FACTORY PARK（ピエトロファクトリーパーク）

愛称：&PARK（アンドパーク）

所在地：【工場棟】福岡県古賀市青柳771番地1

【レストラン棟】福岡県古賀市青柳791番地5

建物：鉄骨造2階建て（建築面積：約6,210㎡ 延床面積：約8,980㎡(工場棟+レストラン棟)）

着工予定：2025年4月

工場稼働予定：2026年秋

■ピエトロについて

◎はじめは、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。

◎おすそわけから生まれたドレッシング

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の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。おかげさまで、看板商品の「ピエトロドレッシング 和風しょうゆ」は、累計出荷本数3億本を突破するまでに成長しました。



◎工場ではなく、大きな厨房。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。巨大なタンクで一度につくる大量生産では、再現しきれない「おいしさ」を守るために『少しずつをたくさん』という製法を大切にしています。ドレッシングの仕込みでは、レストランの厨房で使う2倍サイズの“寸胴鍋”で、一日に何度も繰り返し調理。創業の味がぶれないよう、効率よりもおいしさに重きをおいたつく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)