

2025年8月26日

ニュースリリース

報道関係各位

ピエトロ

カロリーハーフ。おいしさも、バランスもイイとこどりの定番のみどり 人気の「ピエトロドレッシング グリーン和風しょうゆ」をリニューアル発売

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、人気のヘルシータイプ(※1)「ピエトロドレッシング グリーン和風しょうゆ」を、9月1日(月)よりリニューアル発売いたします。カロリーハーフ(※1)で味わいスッキリながらもおいしさにこだわった、健康を意識し始めた方にもおすすめのドレッシングです。 ※1「ピエトロドレッシング和風しょうゆ」との比較 ※2 画像はすべてイメージです。

■スッキリ、おいしい「グリーン和風しょうゆ」ならではの味を追求



カロリー50%・油分60%カット(※)のドレッシングで、“ヘルシーなのにおいしい!”を実現しました。

より芳醇なりんご酢を使うことで、香りも後味もフルーティーでさわやかに。さらに、自社工場ですりおろした国産たまねぎの具材感も楽しめます。

『おいしさも、からだのことも大切にしたい』そんな日々の健康習慣に寄り添う一本です。

※「ピエトロドレッシング和風しょうゆ」との比較

■商品概要

商品名：「ピエトロドレッシング グリーン 和風しょうゆ」

価 格：572円(税込)

内容量：280ml

■おすすめのアレンジレシピ

からだにうれしい、「ピエトロドレッシンググリーン和風しょうゆ」ならではのレシピをご紹介します。



切り干し大根の
ハリハリレーズンサラダ



納豆とオクラのネオやっこ



ドレシーチキンで
プロテインサラダ

- ・切り干し大根のハリハリレーズンサラダ：<https://www.pietro.co.jp/recipe/detail/1946>
- ・納豆とオクラのネオやっこ：<https://www.pietro.co.jp/recipe/detail/1932>
- ・ドレッシーチキンでプロテインサラダ：<https://www.pietro.co.jp/recipe/detail/1935>

◎その他のレシピ：<https://www.pietro.co.jp/recipe/search/products/3>

■ピエトロについて

◎歴史：はじまりは、一軒のレストラン。おなじみのドレッシングはお店で誕生。



ピエトロのはじまりは、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』。
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、丁寧な。



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。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)