

9月1日より「ピエトロ パットフッテ」シリーズが新パッケージになって登場！

人気No.1トッピング※「フライドオニオン&ナッツ」は素材もリニューアル

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、万能トッピング「ピエトロ パットフッテ」シリーズのパッケージデザインを一新し、2025年9月1日（月）より、「フライドオニオン&ナッツ」「フライドオニオン&ガーリック」の2商品を新たに発売いたします。シリーズの中でも特に人気の「フライドオニオン&ナッツ」は、中身もよりおいしくリニューアル。見た目や食感の楽しさが増し、さらに満足感のある仕上がりとなりました。

※当社レストラン商品販売 2024年度売上No.1商品（当社調べ）

※画像はすべてイメージです。



■商品特徴

◎おなじみの『ピエトロおじさん』が目印のパッケージに！

「パットフッテ」シリーズと、相性抜群の「ピエトロドレッシング」を一緒に楽しんでほしいという思いから、アイコンの『ピエトロおじさん』を前面に出した、明るく楽しいパッケージにしました。



◎“フライドオニオン&ナッツ”は、

中身もさらにおいしくリニューアル！

マカダミアナッツが新たに加わり、香ばしさ・彩り・食感がアップ。

アーモンド・かぼちゃの種・ひまわりの種と合わせ、ザクザク感とナッツのコクがクセになる、見た目も食感も楽しい万能トッピングです。

マカダミアナッツ



+

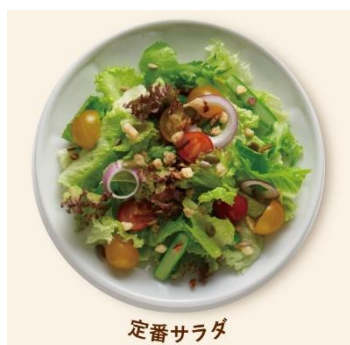


◎ピエトロレストランでも大人気！

ピエトロレストランでは、卓上で自由にお試しいただける「パットフッテ」。レストランでのご利用によりファンが増え、商品販売コーナーにおいて、圧倒的な売上No.1商品になりました。

（2024年度実績 ※当社調べ）

◎ドレッシングとの相性◎！サラダはもちろん、アレンジ自在で毎日使える万能トッピング
ピエトロドレッシングとの相性抜群。サラダがより華やかで食べごたえのあるひと皿に。
冷奴やスープ、パスタにも「パッとふるだけ」で、いつもの料理がぐっと楽しくなります。



定番サラダ



コーンクリームスープ



洋風冷ややっこ

■商品概要

商品名：ピエトロ パットフッテ

フライドオニオン&ナッツ(左)

フライドオニオン&ガーリック(右)

価 格：各480円(税込518円)

内容量：各70g



■ピエトロについて

◎はじまりは、一軒のレストラン。おすそわけから生まれたドレッシング。

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』。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したのが、看板商品の「ピエトロドレッシング 和風しょうゆ」です。



◎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。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。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)