

好評の“あえるだけ”で本格的な一品ができあがる『ピエトロ あえるだけパスタソース』から新フレーバーが登場！

9月1日より「ピエトロ あえるだけパスタソース 和風トマトガーリック」を新発売

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、9月1日(月)より、パスタ専門店のシェフがトッピングにもこだわった『ピエトロ あえるだけパスタソース』シリーズから、「和風トマトガーリック」を発売いたします。パスタソース1人前が2袋入りのため、一人暮らしの方や忙しくて時間がない方でも、手軽に“あえるだけ”で本格的な一品をお楽しみいただけます。

※画像はすべてイメージです。



■商品概要

商品名：「ピエトロ あえるだけパスタソース 和風トマトガーリック」

価 格：248円(税込)

内容量：パスタ用調味料30ml×2袋、トッピング2袋

■商品特徴

◎和×伊(イタリアン) Wの旨み

トッピングの“かつお節【和】”と、ソースに使った“トマト【伊】”の旨みが合わさり、食材同士の相乗効果によって、より一層「コク」と「旨み」をしっかりと感じられる味わいに。

◎クセになるガーリックの香り

かつお節とトマトの絶妙なバランスに、ガーリックの風味が加わることで、ひとくち目から最後まで食欲をそそります。

◎手間ひまかけたこだわりの“自家製ガーリックオイル&チップ”使用
自社工場でじっくり香りを移したガーリックオイルと、丁寧に揚げたガーリックチップを使用。シェフのひと工夫を感じさせる仕上がりにしました。



■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
丁寧な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作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)