

レストラン生まれのピエトロが自信をもってお届けする冷凍商品シリーズ 9月1日(月)からピエトロ冷凍シリーズに新商品3品が仲間入り！

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、冷凍シリーズの新商品として3品を販売いたします。今回登場するのは、秋の香りを感じるきのこや魚介の旨みが詰まったひと皿、そしてレストランで長年愛された人気メニューなど、素材とストーリーにこだわったラインナップ。“レストランの本格的なおいしさをご家庭で手軽に楽しんでいただきたい”という想いを込めてシェフがひとつひとつ丁寧に仕上げました。

※画像はすべてイメージです。
※価格はすべてオープン価格です。



■「[冷凍]洋麺屋ピエトロ」について



パスタ専門店ならではのレストランのおいしさをご家庭で手軽にお楽しみいただけるシリーズ。“レストランのシェフのレシピ”をベースに、手作りの工程を大切に、「おいしくなあれ」と心を込めて、ひとつひとつ、丁寧に作っています。

◆3種のシーフードグラタン—海老とイカと小柱— (内容量 200g)



自家製ホワイトソースに、海老・イカ・小柱の3種のシーフードをあわせた、深い味わいのグラタンです。

国産たまねぎをじっくり炒めて甘みを引き出し、白ワインで香りづけしたホワイトソースは、シェフのこだわりが詰まった一品。異なる食感の3種の魚介と2種のショートパスタ(※)が絶妙に絡み合い、最後のひと口まで楽しめます。

※「ピエトロ AGNESI ペンネ リーチェ」と「ピエトロ AGNESI フジッリ」の2種のショートパスタを使用しています。

◆とろ〜りたまごとチキンのドリア（内容量 235g）



約20年前にピエトロレストランに登場し、幅広い世代に愛された「チキンと半熟卵のドリア」。そんな人気メニューが、シェフのアレンジで“ちょっぴり大人な味わい”に生まれ変わりました。低温調理でしっとりと仕上げた国産鶏むね肉と、自家製ガーリックチップの香ばしさが広がるチキンライスに、とろ〜りたまごと自家製ホワイトソースを重ねた、濃厚でまろやかな味わいの一品です。冷凍だからこそ実現した、やみつきの味わいをぜひご家庭でお楽しみください。

■「シェフの休日」について



レストラン生まれのピエトロが自信をもってお届けする、プレミアム冷凍商品のパスタです。おうちではちょっと真似できないようなおいしさ。きちんと感があるのにパツと仕上がるかんたんさ。「おいしさ」と「かんたん」のどちらも叶えるシェフのひと皿です。

◆4種きのこ4種チーズの“幸せ”カルボナーラ（内容量 300g）



しめじ・エリンギ・まいたけ・マッシュルームの「4種のきのこ」とパルミジャーノ・グラナパダーノ・エダム・ゴルゴンゾーラの「4種のチーズ」をあわせた“4（し）あわせ”カルボナーラ。4種のチーズをあわせることで、芳醇でコク深い味わいをお楽しみいただけます。また、じっくり燻した香り高い吊るしベーコンの旨みが、より満足感を引き立てており、濃厚でクリーミーな味わいは、食べた人を幸せな気持ちで満たします。

■ピエトロのはじまりは、一軒のレストランー“おいしさは人の手から生まれる”ー



左：創業当時の『洋麺屋ピエトロ』

右：厨房でつくるように人の手で心を込めて調理

ピエトロのはじまりは、1980年に福岡市・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。その後、全国に商品を届けるようになった現在も、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。

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)