

待つ時間を、おいしさを育てる時間へ
ピエトロから、本の形をした体験型レトルト商品『おいしいの見つけ方』新発売
 12月10日(水)よりANA FESTA 福岡空港店にて先行販売開始

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、湯煎の“待つ時間”を「わたしのおいしい」を膨らます大切な準備時間として捉えなおす、体験型レトルト商品『おいしいの見つけ方』を新発売いたします。この第1弾として、「博多明太子のクリームパスタソース」と「福岡県朝倉市のさらさらごんぼのポタージュ」を、ANA FESTA 福岡空港店にて、2025年12月10日より先行販売を開始。「おいしいという言葉はひとつでも、その感動は人の数だけある」という考え方のもと、“あなたらしいおいしいを見つけてほしい”という願いを込めたシリーズです。

※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。



■「待つ時間」を価値ある体験に変える、体験型レトルトという新発想

レトルト食品はこれまで、「早く・手軽に食べられること」が中心的な価値とされ、“待つ時間”は短縮すべきものと扱われてきました。しかし本商品では、この湯煎の時間を“わたしのおいしい”が膨らむ準備時間として再解釈。食べる人が自分の感性と向き合いながら、おいしさを受け止める心の準備をする“体験型レトルト”という新たな食事体験を提案します。



■“本型パッケージ”が生み出す、食前の豊かな時間

パッケージは文芸書などで使われるB6判をもとにデザインした本型仕様。箱を開くと「おいしいの見つけ方」と題した短編エッセイが現れます。表紙には、印象的なイラストを使用。食べ方を限定せず、購入者それぞれに「その人なりのおいしいを見つけてほしい」というメッセージを託しています。



■地元食材との出会いを生む食体験

シリーズでは、福岡・九州の食材とのコラボレーションを展開。

第1弾は、福岡の代表食材「博多明太子」と、朝倉市の名産「さらさらごんぼ」を使用し、レトルト商品を入り口に地域の食材への興味を高めます。

■開発の背景

担当者コメント：FMP推進室 重松慶行



AI やデジタル化が進み効率が求められる現代でも、人が「おいしく食べる」という行為は変わりません。私たちは、でき立ての味を遠くまで届けるために改良されてきたレトルト食品の価値を、ただ「便利」なだけでなく「味わう体験」にできないかと考えました。食事の真ん中には、いつも“人”がいる。ピエトロはその価値を、商品づくりを通じて社会へ伝えています。「山頂で食べるおにぎりはなぜおいしいと感じるのか？」。開発会議の中で出たこの問いをきっかけに、食べる瞬間だけでなく、そこには至るプロセスや時間に“おいしい”が宿っているのではないかという仮説が生まれました。本商品は、湯煎という何気ない時間にも、その特別な“おいしい”を再現できないかという試みから生まれた商品です。

■商品概要

商品名：おいしいの見つけ方

販売店舗：ANA FESTA 福岡空港店【先行販売】、その他駅や空港など



【左】

商品名：おいしいの見つけ方

博多明太子のクリームパスタソース

内容量：110.3g

【右】

商品名：おいしいの見つけ方

福岡県朝倉市の

さらさらごんぼのポタージュ

内容量：150g

■ピエトロについて

◎はじまりは、一軒のレストラン。おそらく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

いただぐ間、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)