

年々好調のパスタソースシリーズから、シェフの発想を活かした王道フレーバーが登場！
『ピエトロ あえるだけパスタソース コク旨たらこガーリック』を3月1日(日)から新発売

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、ソースはもちろん別添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、王道の“たらこ”フレーバーとして「コク旨たらこガーリック」を3月1日(日)より発売いたします。パスタ専門店のシェフの発想で、たらこソースに別添の自家製ガーリックオイルを組み合わせ、奥行きのある味わいに仕上げました。一人暮らしの方や忙しくて時間がない方でも、ゆでたパスタに“あえるだけ”で本格的なひと品が完成します。

※画像はすべてイメージです。



■「たらこ」に「ガーリックオイル」をあわせた本格的な味わい



レストラン生まれのピエトロならではのアイデアで、つぶ感が際立つたらこソースに、コク深いガーリックオイルをあわせました。ゆでたパスタに先に別添のガーリックオイルを絡ませることで、麺の表面がコーティングされ、その後のたらこソースがしっかり馴染み、風味豊かで本格的なひと品ができあがります。

■自社工場で丁寧につくる「自家製ガーリックオイル」



別添の自家製ガーリックオイルにもこだわり、丁寧に仕上げています。自社工場で、生のにんにくの風味を最大限に引き出すため、調理直前にスライスし、少量ずつ数回に分けて、色や音、香りを確認しながら低温でじっくりと揚げています。このガーリックオイルをたらことあわせることで、香り高く、奥行きのある味わいを実現しました。

■商品概要

商品名：ピエトロ あえるだけパスタソース コク旨たらこガーリック

価 格：253円(税込)

内容量：パスタ用調味料 30ml×2袋、別添(自家製ガーリックオイル) 2袋

■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』。麺が茹でであ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＝“大きな厨房”では、人の手で「少しずつをたくさん】

ピエトロでは工場を“大きな厨房”と呼んでいます。巨大なタンクで一度につくる大量生産では再現できない、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、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)