

レストラン生まれのピエトロがこだわり抜いた、“旨辛”と“和風”の新作パスタ  
**【3月1日発売】ピエトロ冷凍シリーズに、食べごたえ満点のパスタ2品が新登場**

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、3月1日(日)より、冷凍シリーズの新商品として2品を発売いたします。今回登場するのは、唐辛子の刺激的な辛さと魚介の旨みが広がるアラビアータと、生姜香る甘辛ポークとなすを味わう和風ペペロンチーノ。  
 レストランで培ったシェフのレシピをもとに、素材や手づくりの工程もこだわりました。ご家庭でもレストランのような満足感を楽しんでいただきたいという思いを込めた、ピエトロらしい一品です。

※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。



## ■「[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。

## ◆たこと彩り野菜のアラビアータ



ぷりぷり食感のたこを主役に、彩り野菜と魚介の旨みをたっぷり詰め込んだ旨辛トマトソースパスタ。さまざまな部位のたこを手作業で丁寧にトッピングし、噛むほどに広がる旨みと食感を楽しめます。

ピエトロの辛味調味料「CHILLIES!(チリーズ)」を使用し、唐辛子の刺激的な辛さに、にんにくと昆布茶、魚介のコクが重なり合う、辛さの中に深い旨みを感じるアラビアータです。

## ～ピエトロの辛味調味料「CHILLIES!(チリーズ)」～



唐辛子ならではの刺激的な辛みが効いた「自家製唐辛子ソース」と、唐辛子を揚げて作った香ばしい「自家製唐辛子オイル」の2種類の辛みをブレンド。深い味わいをお楽しみいただけます。

ブランドサイト：<https://www.pietro.co.jp/products/chillies/>

## ◆ポークとなすのみぞれ和風ペペロンチーノ



生姜の効いた甘辛ポークと、ジューシーでとろりとした揚げなすを、レストラン仕込みのペペロンチーノソースにあわせた満足感のある一品。醤油と砂糖で仕上げた豚肉は、生姜とにんにくの香りが立ち、パスタに絡んでも存在感抜群です。にんにくと昆布茶の旨み豊かなソースに、粗めのおろしみぞれをトッピングすることで、濃厚ながらも後味はさっぱり。和風のやさしさが広がる、飽きのこない味わいです。

## ■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



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。

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

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)