

ボトルタイプのパスタソースに定番フレーバーが登場！ 『ピエトロ おうちパスタ たらこ』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、ボトル液状タイプのパスタソース『ピエトロ おうちパスタ』シリーズから、「たらこ」を3月1日(日)より発売いたします。パスタソースの定番フレーバーである「たらこ」が、必要な分だけ使えるボトルタイプで新登場。パスタはもちろん、さまざまなアレンジ料理の味付けにも、これ一本で幅広くお使いいただけます。ご家庭にあるお好みの具材とあわせるだけで、手軽に“手作り”のひと品が完成します。

※画像はすべてイメージです。



■定番の「たらこ」がボトルタイプのパスタソースに新登場！



【商品特長】

①際立つつぶ感

蒸したたらこを使用することで、ひと口目からつぶつぶとした食感をお楽しみいただけます。

②たらこの味わいを深める旨み

かつおや昆布、魚醤などの旨みを加え、たらこの味わいをより深めました。

【レシピ例】



じゃがいもとたまねぎのたらこパスタ



ポテトのたらこ焼き

■商品概要

商品名：ピエトロ おうちパスタ たらこ

価 格：410円(税込)

内容量：180ml

■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＝“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)