

ピエトロから主力定番ドレッシングとして9年ぶりの新フレーバー登場 3月1日より「ピエトロドレッシング うま塩」を新発売

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、3月1日(日)より、主力定番ドレッシングとしては9年ぶりの新フレーバーとなる「ピエトロドレッシング うま塩」を発売します。熊本県産のブランド銘柄『天草の塩』を使用した、うま味の強さとまろやかさが特長の、すっきりと上品な味わいのオイル入り塩ドレッシングです。

和風ドレッシングでNo.1(※1)のピエトロが、「塩ドレッシング・塩だれ」市場に参入し、同市場を活性化させると共に、オイル入り塩ドレッシング市場での安定的なトップシェアを目指します。

素材本来の味を引き立てる“塩”の使い方にこだわり、サラダはもちろん、塩だれとして様々なお料理にも手軽にご利用いただける商品です。

※1 2023年4月～2024年3月 出典 KSP-POS(食品SM)を基に自社集計

※画像はすべてイメージです



■商品特長

◎どこまでも「塩」にこだわった一本

塩は微量で味を左右してしまう繊細さがあるため、塩分量を0.1g単位で調整。塩本来の味わいを活かすため、添加物を抑える設計に挑戦し、インパクトがありつつも上品な味わいに仕上がるようこだわりました。



◎九州の“天草の塩”を採用

味づくりには、地元・九州圏内の塩メーカー数社を比較し、熊本県・天草でつくられる『天草の塩』を採用しました。カルシウムやカリウムなどのミネラルが程よく含まれ、まろやかな甘みと旨みを感じられる塩です。“うま味の強い塩”を使うことで、塩分を必要以上に増やさなくても満足感のある味わいに仕上げています。



■なぜ“塩”なのか

サラダを楽しんでもらうことを考えた時に、素材そのものの味わいを引き立てる“塩”に注目しました。塩ドレッシングの市場ではノンオイルが主流ですが、今回はあえて、ピエトロの強みを活かしたオイル入りで“塩”に挑戦。安定的需要のある「塩ドレッシング」「塩だれ」市場に本格参入し、安定的なトップシェアを目指します。

■開発者コメント：商品開発室 高倉 菜由



定番の和風しょうゆに加え、冷蔵庫に常備する“もう1本”としてご家庭で楽しんでいただける味を目指し、塩フレーバーの開発に挑戦しました。当社のドレッシングは非加熱製法でありながら保存料や酸化防止剤を使用していないため、品質とおいしさの調整が難しく、構想から2年をかけて0.5～1g単位の調整を数十回繰り返しました。刻みたまねぎ、ブラックペッパー、すりごまも加えて具材感を持たせ、ごま油とにんにくで先味にインパクトを出しながら、飽きのこないさっぱり感のある仕上がりになっていますので、ぜひ毎日のお食事にご利用いただきたいです。

■商品概要



商品名：ピエトロドレッシング うま塩

価格：572円（税込）

内容量：280ml

発売日：2026年3月1日(日)

＜先行販売について＞

2月8日(日)より、ピエトロレストラン全店で先行販売を開始。

また、サラダをご注文の方には本商品をいち早くお試しいただけます。

■レシピ例

サラダはもちろん、肉や魚、ごはんや麺など、しっかり味のお料理にも幅広くご利用いただけます。



チョレギ風サラダ



塩豚サラダ丼



海鮮塩焼きそば



うま塩餃子

■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』。麺が茹で上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。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)