

例年大人気の春夏限定の季節商品「ピエトロドレッシング うめ」が、今年も登場！3月1日から販売開始。

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、年々人気が高まっている春夏限定の季節商品「ピエトロドレッシング うめ」を、2026年3月1日(日)より販売。オイル入りうめドレッシング市場で売上No.1(※)となっており、販売本数も年々好調に推移しております。紀州産梅の程よい酸味と九州仕込しょうゆの甘みがおいしい、まろやかな味わいをお楽しみください。

※2025年3月～2025年8月 出典 KSP-POS(食品SM)を基に自社集計



■商品特徴

◎和歌山産の紀州梅100%使用

味のベースとなる梅肉には、厳選した和歌山産の紀州梅を100%使用。豊かな風味をお楽しみいただけます。

◎梅しそでさらに香り豊かに

梅の香りがより広がるように、国産100%の梅しそチップをプラスしています。

◎九州仕込しょうゆでまろやかに

梅のほどよい酸味に、九州仕込の「旨口しょうゆ」をブレンドした、まろやかな味わいです。

■商品概要



商品名：ピエトロドレッシング うめ

価格：594円（税込）

内容量：280ml

発売日：2026年3月1日（日）

■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。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。



ピエトロでは、「しあわせ、つながる」をテーマに、お客様、社会、そして働く私たち全てが、未来もしあわせであるために、今後もたくさんの「おいしい、楽しい」提案を続けてまいります。

■WEBページ

ホームページ：<https://www.pietro.co.jp/>

オンラインストア：<https://www.pietro-onlineshop.com/>

■アプリ・ファンコミュニティ

アプリ：https://yappli.plus/pietro_pr

ファンコミュニティ「ピエトロホームタウン」：https://pietro-fan.com/?utm_source=official&utm_medium=referral&utm_campaign=banner&utm_content=fancom

■SNS

Instagram：https://www.instagram.com/pietro_19801209/

X：https://x.com/pietro_19801209

YouTube「ピエトロチャンネル」：https://www.youtube.com/channel/UC_u5zOoxip0GMMmry4wpAQA

YouTube「ピエトロおじチャンネル」：https://www.youtube.com/@pietro_ojisan

※画像はすべてイメージです。

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000215.000044322.html>

株式会社ピエトロのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/44322

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)