

夏の“食”の悩みに応える、暑い日にも食べたくなる味わい
夏限定のドレッシング「ピエトロ夏ドレ！」2品を5月1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、主力商品のドレッシングで春夏限定や秋冬限定の季節商品を展開しており、毎年ご好評をいただいております。この度、5月1日(金)から8月31日(月)までの間、夏限定ドレッシング「ピエトロ夏ドレ！」シリーズから「ガリたま 甘みそのコク」、「ハニマス まろやかはちみつ」の2品を販売いたします。食欲が落ちやすい暑い日にも食べたくなる、夏にぴったりの味わいです。また、「ピエトロ夏ドレ！」で作ったサラダを“のせるだけ”、“はさむだけ”の簡単リメイクで、一品料理が完成。料理で極力火を使いたくない、冷たい麺類やごはんなど炭水化物だけの偏ったレシピになりがち、などの夏の“食”の悩みにも応えます。

※販売時期は変更になる場合がございます。※画像はすべてイメージです。



■夏にぴったりの2つの味わいが登場

「ピエトロ夏ドレ！ ガリたま 甘みそのコク」



にんにく、たまねぎ、しょうがの香味野菜に、ピエトロこだわりのガーリックオイルの旨みと甜麵醬の甘みを加えて、コク深い味わいに仕上げました。
テンメンジャン
 夏の麺料理にも相性抜群です。

【商品概要】

商品名：ピエトロ夏ドレ！ ガリたま 甘みそのコク

価格：388円(税込)

内容量：150ml

「ピエトロ 夏ドレ！ ハニマス まろやかはちみつ」



まろやかな甘みのはちみつと、爽やかな酸味のマスタードが絶妙に調和した、すっきりとした味わいです。

クリーミー仕立てで、チキンなどのお肉料理にもぴったりです。

※はちみつを使用しておりますので、1歳未満の乳児には与えないでください。

【商品概要】

商品名：ピエトロ 夏ドレ！ ハニマス まろやかはちみつ

価格：388円(税込)

内容量：150ml

■夏の“食”の悩みを解決！火を使わない簡単リメイクレシピ

夏の時期は、「極力火を使いたくない」「冷たい麺類が多く野菜が不足しがち」「夏休み中の毎日のお昼ごはんに悩む」などの“食”に関する悩みが多く挙げられます。火を使わずに手軽に作れるサラダは、夏にうれしいメニューのひとつです。

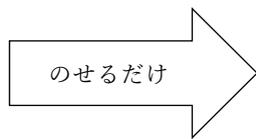
「ピエトロ 夏ドレ！」を使ってサラダを作れば、簡単でおいしいアレンジレシピの幅が広がり、夏の食卓を手軽に彩ります。作り置きもでき、お子様と一緒に作れるレシピをぜひお試しください。

「ピエトロ 夏ドレ！ ガリたま 甘みそのコク」“のせるだけ”レシピ

きゅうり、ミニトマト、オクラなどの夏野菜とサラダチキンにドレッシングをかけて、よく混ぜ合わせて作ったマリネを、そうめんや冷ややっこにのせるだけで一品料理が完成します。



夏野菜マリネ



サラダそうめん



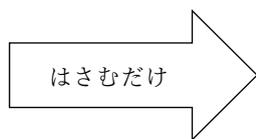
ネオやっこ

「ピエトロ 夏ドレ！ ハニマス まろやかはちみつ」“はさむだけ”レシピ

千切りにしたキャベツにドレッシングをかけて、よく混ぜ合わせて作ったコールスローを、パンにはさむだけで、朝やお昼のごはんにぴったりのアレンジ料理が完成します。



コールスロー



ホットドッグ



サンドウィッチ

■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)