





◇なす辛 レギュラー：1,518円  
スモール：1,067円

ピエトロレストランの名物メニュー「なす辛」が、大阪限定で「大阪産千両なす」を使用した特別仕様で登場。ジューシーに揚げた大きななすと、甘辛く味付けしたひき肉が食欲をそそる一皿です。

### ◎「大阪産千両なす」とは



南河内地域（富田林市・河南町・太子町）を主産地とする、色鮮やかな中長なす。比較的大ぶりで、ふんわりやわらかな果肉が特長です。加熱することで、とろけるような口当たりをお楽しみいただけます。

### ■大阪府内の店舗情報

現在、大阪府内には以下の2店舗を展開しております。



#### ◎ピエトロ イオンモール堺北花田店

住所：大阪府堺市北区東浅香山町4-1-12  
イオンモール堺北花田4階

TEL：072-268-5699

URL：<https://www.pietro.co.jp/restaurant/detail/88>



#### ◎洋麺屋ピエトロ 千里中央店

住所：大阪府豊中市新千里東町1-3  
せんちゅうパル2階

TEL：06-6834-7557

URL：<https://www.pietro.co.jp/restaurant/detail/65>

### ■ピエトロについて

◎はじめりは、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。ピエトロのはじめりは、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)